

# HRANA

• mesečni časopis za gurmane •

• APRIL 2009 •

broj **30**

• izdanje za Srbiju i Crnu Goru •  
• godina IV •

# VINO

*Delicious plus*

**79**  
din.

**BN**  
TELEVIZIJA

15:15 i 18:30  
repreza 10:05

**mbc**

multimedia broadcasting company  
17:30

# USKRS

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

**FABER**

**nardi**

**Eurolux**

**LINO**

generalni sponzor



## PREDJELA

- 5 Uskršnji venac sa maslinama
- 7 Panetone
- 8 Venac od kiselog testa
- 9 Uskršnje drvce
- 10 Mini pice
- 12 Pica pita
- 12 Pita od rezanaca
- 13 Šarena pita
- 14 Punjena vekna hleba
- 15 Pita od gotovih kora
- 16 Rolat od belog mesa
- 17 Rolat od pršuta
- 18 Šarlota od plavog patlidžana
- 19 Filovani đevreci
- 20 Kuglof od šargarepa i maka
- 21 Supa iznenađenja
- 21 Čorba iz rerne

## DESERTI

- 44 Torta Mila
- 45 Prolećna torta sa narandžama
- 46 Torta Veverica
- 47 Sultan torta
- 48 Pijani Isidor
- 49 Fina bombonjera
- 50 Čokoladni rolat sa kajsijama
- 51 Kocke sa bananama
- 52 Ljubljeno oko
- 52 Biskupski hleb
- 53 Slatko Uskršnje jagnje
- 54 Pariski puding
- 54 Filovani keksi sa bademima
- 55 Fiškali
- 56 Medeno srce
- 56 Kolač sa suvim šljivama
- 57 Košnice sa kremom od kafe
- 58 Kolač Naočale

## GLAVNA JELA

- 24 Jagnjetina na francuski način
- 25 Filovana jagnjeća plečka
- 26 Jagnjetina na pirinču
- 27 Zapečena kapama
- 28 Ražnjići od jagnjetine
- 29 Pečeni jagnjeći but
- 30 Punjeno ćufte
- 31 Rolat sa graškom
- 32 Turli tava
- 33 Rozbif sa sosom "Bearnez"
- 34 File Barselona
- 35 Portugalsko pile
- 36 Flamansko meso sa pivom
- 36 Filovane pileće šnicle
- 37 Piletina u slanom testu
- 37 Kavkasko pile
- 38 Pile punjeno paprikama
- 39 Rolne od belog mesa

Lovačko  
ribolovačke strane  
str. 22-23



Minjine  
kućne čarolije  
str. 40-43



## IMPRESUM

Izdavač:  
**DELICIOUS PLUS**  
Novi Sad, Braće Popović 2/1  
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:  
Vojo Živojnović

Art direktor:  
Maja Zečević

Grafički urednik:  
Viktor Markovski

Lektura i korektura:  
V. Zdravković

Redakcija:  
Gorica Živojnović  
Sašo Ristoski  
Ivan Erić

Vesna Zdravković  
Duško Gašić  
Teodor Jonašku  
Minja Bogdanovski  
Ilija Bojarovski

CIP- Katalogizacija u publikaciji  
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad  
641.5

HRANA i vino :  
mesečni časopis za gurmane /  
glavni i odgovorni urednik  
Vojo Živojnović. – 2009, br.30- . - Novi Sad :  
Delicious plus,  
2009-. – ilustr. ; 30 cm

Mesečno. – Nastavak publikacije  
Debeli ali srećni:  
ISSN 1820-8371  
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Štampa:  
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:  
**FUTURA plus d.o.o.**  
Petra Kočića 10, Zemun  
Tel: 011/30 72 600

Distribucija za BiH:  
**CENTRO-PRES d.o.o.**  
Bijeljina,  
Tel: +387 55/259-040



**komentar**

Idealno za prijatno Uskršnje jutro.

## Uskršnji venac sa maslinama

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
srednja

**za 4 osobe**

- 500 g brašna
- 100 g zelenih maslina punjenih paprikom
- 5 obojenih jaja • 50 g susama • 50 g lenti pršuta
- 150 ml mleka • 1 svež kvasac • 2 jaja
- ulje • so i mleveni crni biber

**B**rašno u sudu posolimo, dodamo lente pršuta isečene na kocke, sitno isečene masline, izdrobljen kvasac i mešamo sastojke rukom. Zatim dodamo ulje, mleko, zamesimo testo i ostavimo oko 30 minuta da naraste. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo, podelimo na tri jednaka dela i svaki deo razvučemo u duguljastu formu. Od formi uvijemo pletenicu i stavimo u kalup za kuglof. Kuvarskom četkom izmučenim žumancima premažemo pletenicu i naneseemo susam. Pečemo 30 minuta na 180° C. Ispečen venac stavimo u tanjir a u udubljenje stavimo listove

crvene salate i 5 obojenih jaja.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





# USKRS

## Radost i vera u život

**U**skrs je glavni, prvi i najstariji hrišćanski praznik. Uspomenu na Hristovu smrt i Njegovo slavno i pobe-  
donosno vaskrsenje iz mrtvih, hrišćani slave jos od  
apostolskog vremena.



Pre samog Uskrsa hrišćani imaju sedmonedeljni post koji po verovanju pročisti i dušu i telo. Uskrs je prolećni praznik, pa označava i početak novog buđenja prirode.

Simbol Uskrsa je crveno jaje. Ono predstavlja simbol plodnosti i večnog života. Crvena boja označava Isusovu krv tj. pobeđu života nad smrću. Početak običaja farbanja jaja za Uskrs, potiče iz ranih hrišćanskih vremena kada je sveta Marija Magdalena, sledbenica Isusa Hrista, došla u Rim. Izašavši pred cara Iberija, poklonila mu je crveno farbano jaje i pozdravila ga je rečima: „Hristos vaskrse!“. Domaćice i deca šaraju jaja trudeći se da svako bude što lepše i drugačije. Jaja se kuvaju na Veliki četvrtak ili Veliki petak u vodi u koju se doda malo osveštane vodice, koju je sveštenik osveštao u toku vaskršnjeg posta. Jaja se šaraju voskom i boje u lukovini ili nekoj veštačkoj boji. U mnogim našim krajevima, prvo crveno jaje čuva se u kući do sledeće godine. Zovu ga različito: čuvaruđa, čuvar (čuvar zdravlja, čuvar polja od leda), izmamak... Za to jaje se veruje da ima i posebnu moć. Tim jajem domaće deci dodiruju obraze



izgovarajući " crveno belo debelo, zdravo kao gvožđe".

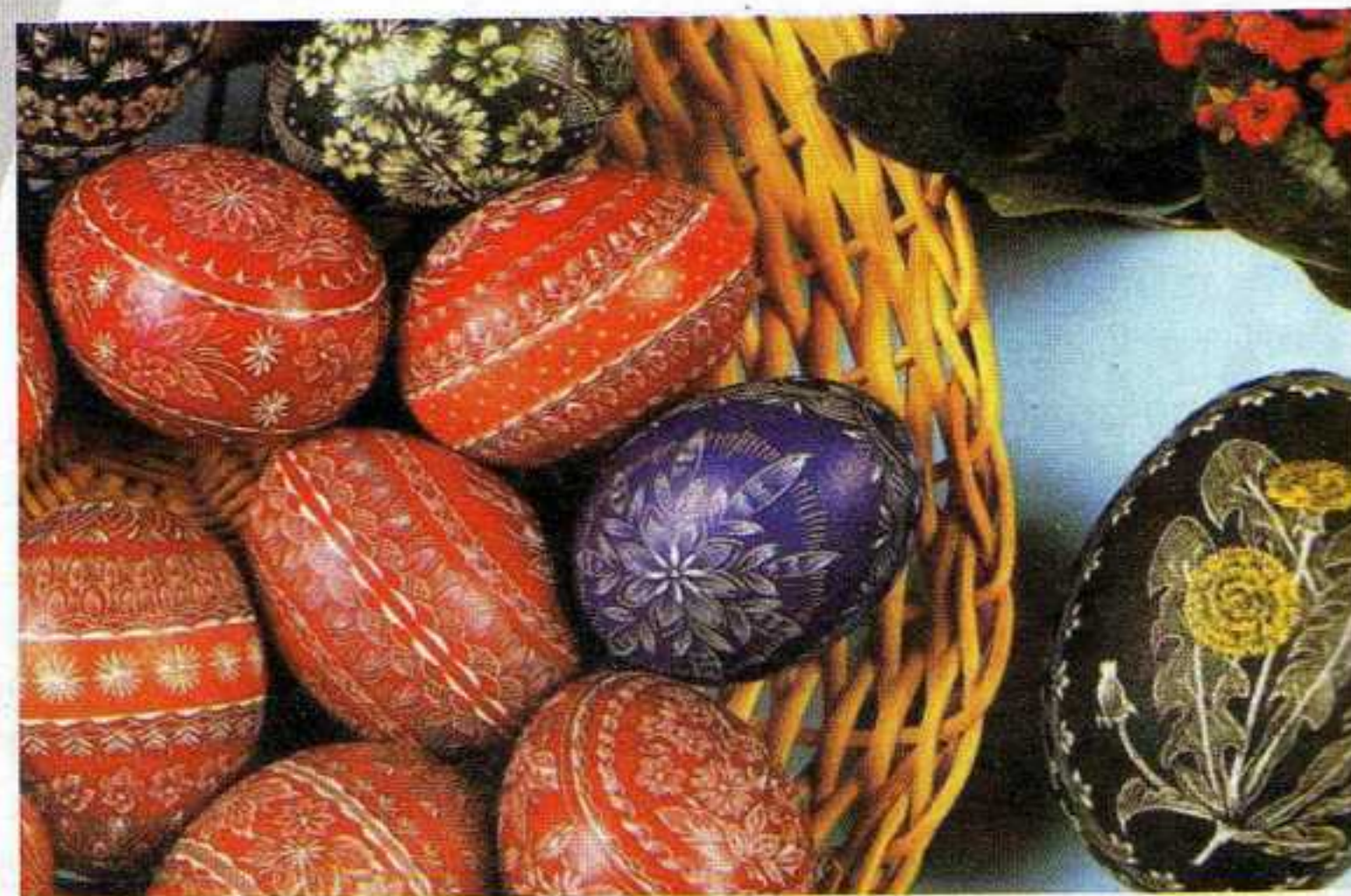
Na Uskršnje jutro odlazi se u crkvu a zatim počinje slavlje. Pored šarenih Uskršnjih jaja i trpeza treba da bude svečano uređena. Razveselite ukućane domaćim, interesantnim uskršnjim kolačima u obliku zeca, pileta, jagnjeta, venca, itd. Mlečna peciva, pletenice, pite, gibanice, medenjake i razne sitne kolače poslužite za doručak uz belu kafu ili čaj, ili na kraju svečanog obroka. Uskršnje jagnje, spremljeno na



najrazličitije načine, je nezaobilazan deo svečane Uskršnje trpeze. Posle ručka mladi obično odlaze u goste starijima i čestitaju im praznik.

Običaj je da se svakom detetu koje dođe na prag kuće daruje bar jedno šareno Uskršnje jaje.

**Hristos vaskrese – Vaistinu vaskrese, za radost, za sreću, za mnogo godina...**







## komentar

...ili italijanski hleb.

## Panetone

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
srednja

## za 4 osobe

- 500 g brašna • 80 g šećera • 4 šarena tvrdo kuvana jaja
- 5 jaja • 150 g putera • 100 g mlevenih badema • 1 narandža
- 1 limun • 20 g svežeg kvasca
- 100 ml vode • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa 100 ml mlake vode dodamo kvasac i mešamo dok se ne rastopi. Zatim dodamo 10 kašika brašna, 1 kašiku šećera, promešamo i ostavimo da kvasac naraste. Žicom za mučenje izmutimo 4 jaja, 50 g šećera i vanilin šećer. U drugom sudu mikserom izmutimo puter, dodamo preostali šećer, sitno izrendanu limunovu koru i izmućena jaja. Mutimo dok se sastojci ne sjedine. Sadržinu iz suda preručimo u sud sa preostalim brašnom. Zatim dodamo kvasac, posolimo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Dodamo sitno izrendanu koru narandže, mlevene bademe i promešamo. Na pobrašnenoj radnoj površini premesimo testo i ostavimo da odstoji 30-ak minuta. Naraslo testo podelimo na 8 jednakih delova. Od dva dela oklagijom razvučemo duguljaste forme a zatim formiramo pletenicu. Pletenicu uvijemo u formu gnezda i stavimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom.

Isti postupak ponovimo i sa preostalim testom. U svako gnezdo stavimo po jedno skuvano jaje i ostavimo da testo naraste. Zatim kuvarskom četkom svako gnezdo premažemo izmućenim žumancem i izvadimo jaja. Pečemo 25 minuta na 210° C. U svako ispečeno gnezdo stavimo po jedno šareno jaje i poredamo na dasku za serviranje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





## SAVET

Kiselo testo lakše ćete formirati u željene oblike ako dlanove malo namažete uljem.

## komentar

... ovo je za drugi dan Uskrsa.

## Venac od kiselog testa

vreme za pripremu 70 minuta  
kompleksnost srednja

### za 4 osobe

- 500 g brašna
- 5 tvrdo skuvanih raznobojnih jaja
- 2 jaja • 50 g šećera • 1 svež kvasac
- 125 g putera • 2 kašike kisele pavlake
- 125 ml mleka • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpi na šporetu sipamo mleko i dodamo puter. Kada se puter rastopi sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo sadržinu da se malo prohladi. Zatim dodamo kvasac, mešamo dok se ne rastopi a potom dodamo jedno jaje i promešamo žicom za mućenje. Brašno u sudu posolimo, dodamo šećer, promešamo, dodamo razmekšan kvasac i mesimo testo rukom. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo i sečemo na tri jednaka dela. Svaki deo razvučemo u duguljastu formu. Od formi upletemo pletenicu, savijemo u krug i zalepimo krajeve formirajući venac. Stavimo venac u tepsiju obloženu kuvarskim papirom i ostavimo da odstoji

20-ak minuta. Jedno žumance dodamo u sud sa pavlakom, promešamo i pomoću kuvarske četke dobijenom mešavinom premažemo venac. Pečemo 35 minuta na 175° C. Ispečen venac stavimo na dasku za serviranje i unutrašnjost popunimo raznobojnim jajima.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





# Uskršnje drvce

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**40 minuta**  
**srednja**

**za 4 osobe**

- 375 g brašna • 50 g putera
- 1 jaje • 1 crveno uskršnje jaje
- 20 g svežeg kvasca • 50 g šećera
- 160 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

U sud sa kvascem dodamo 1 kašiku šećera i izgnječimo viljuškom. Sipamo deo mleka, malo posolimo i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Preostali šećer stavimo u veći sud, dodamo preostalo mleko, malo brašna, puter, posolimo i mesimo testo rukom. Zatim dodamo preostalo brašno, razmekšan kvasac i produžimo da mesimo testo. Ostavimo 30-ak minuta da naraste. Na pobrašnenoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Nožem sečemo koru formirajući drvo koje stavimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Od preostalog testa razvučemo koru i sečemo listove. Kuvarskom četkom, izmučenim žumančcem, premažemo drvo u tepsiji. Zatim na drvo zalepimo listove. Razvučemo preostalo testo i sečemo na duguljaste forme od kojih formiramo

merdevine i stavimo pored drveta. Na krošnji drveta napravimo udubljenje (može pomoću ljuske jaja). Pečemo 15 minuta na 200° C. Tanjir za serviranje ukasimo listovima zelene salate. Na listove stavimo drvo pored kojeg stavimo merdevine. Zatim na tanjir serviramo tri uskršnja jaja u žutoj, plavoj i ljubičastoj boji. Crvenim jajem u udubljenju na drvetu završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12° C.

Prijatno!



**komentar**

Napravite za najmilije i najmlađe



## Mini pice

**vreme za pripremu** 50 minuta  
**kompleksnost** srednja

### za 4 osobe

- 1 tikvica • 500 g brašna
- 1 svež kvasac
- pola kašike šećera
- 1 mala kašika origana
- 3-4 kaš. rend. parmezana
- 1 crvena babura • 1 jaje
- 1 češanj belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

U veći sud stavimo kvasac, šećer, malo ulja, mlaku vodu i postepeno dodajemo brašno mešajući sastojke rukom. Po potrebi sipamo još vode tako da dobijemo srednje tvrdo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Baburi odstranimo peteljku i semenke, isečemo na kocke i pržimo na zagrejanom ulju u tiganju. Dodamo sitno isečen češanj belog luka, tikvicu isečenu na kocke, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada se povrće isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Na pobrašnjennoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Na koru nanesimo fil iz tiganja, zatim origano i na kraju rendani parmezan. Filovanu koru uvijemo u rolat a zatim isečemo na parčad i poređamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pomoću kuvarske četke na mini pice nakapljemo izmučeno žumance. Pečemo 20 minuta na 200° C. Činiju za serviranje ukrasimo listovima zelene salate na koje poređamo mini pice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća.

Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### komentar

Samo nam je fotografija ostala.....





# Da li se najvećem hrišćanskom prazniku više radujete Vi ili Vaša deca?



vana jaja. U ovom slučaju pomaže nam malo znanja iz fizike. Jer, kuvano jaje brže se kotrlja od nekuvanog.

Svako na svoj način obojiće ih, naravno, ali je nova ideja uvek dobrodošla.

- Ukoliko farbate bojama iz kesice ne treba vam sugestija - u uputstvu sve lepo piše.

- Ako kuvate jaja sa ljuskama luka, postaće braonkasta. Sa koprivom - zelena.

- Da ne budu jednolična, na jaje stavite listić, pa ga uvučite u komad najlonske čarape i tek onda spustite u skuvanu koprivu, lukovinu, boju.

- Možda volite da ih ukrasite? Skuvajte jaja i ostavite da se ohlade, a zatim voskom od sveće ili voštanim bojama nešto nacrtajte. Kada takvo jaje ubacite u boju, obojiće se sve sem crteža.

- Uskršnja jaja možete da ukrasite i zrcima pirinča, laticama cveća, perlama, kuglicama za tortu - zašto da ne i ljuskama naprslog jajeta. Osmislite šaru, pa ćete znati kako da izlomite ljusku. Komadiće ljuske obojite lakovima za nokte, sačekajte da se osuše, pa zalepite lepkom.

- Pošto se i deca raduju Uskrsu, evo odličnog načina da ih uposlite. Na vama je da im napravite domaći štirak: skuvajte 50 g pirinča u litru vode, ostavite da se ohladi, procedite i dobili ste domaći štirak. Vruće kuvano jaje treba umočiti u štirak i odmah (dok je vlažno) nanesite vodene boje ili tempera. Neka se boje slivaju - dobićete neočekivane šare i svako jaje će biti unikat. Štirak vezuje boju, ali je i sprečava da prodre kroz ljusku. Kada se boje osuše, za lepši sjaj, komadićem vate natopljenim uljem pređite preko svakog jajeta.



**B**ojenje uskršnjih jaja obavlja se u toku Velike ili Strasne sedmice. Prema narodnom verovanju, svaki dan ove sedmice dobar je za farbanje jaja, ali se običaji razlikuju. Negde se boje samo na Veliki petak, dok u nekim krajevima smatraju da se toga dana ništa ne radi, pa se jaja farbaju u sredu, četvrtak ili subotu.

Prvo jaje treba da je crveno i naziva se Strašnik. To je zapravo čuvarkuća - čuva kuću do Đurđevdana ili do sledećeg Uskrsa.

• Pošto obojite veću količinu, proverite svežinu jaja:

u litar vode rastopite 240 g soli i spuštajte jedno po jedno jaje. Sasvim sveža jaja potonuće na dno. Nešto starija plivaće malo iznad dna tegle. Još starija plivaju po sredini, a ona koja se mogu koristiti samo za prženje biće sasvim na površini.

• Pripremite jaja za kuvanje i skuvajte tako da ne pucaju:

- prvi način: sipajte u vodu malo soli, pa kuvajte.
- drugi način: ostavite jaja 2 sata u vodi u koju ste dodali kašiku sirćeta i 2 kocke šećera, a zatim ih skuvajte u istoj vodi.

(U svakom slučaju birajte sud u kojem se jaja pri kuvanju ne dodiruju.)

• Da li ste znali da i napuklo jaje možete da skuvate, a posle i da ukrasite?

Pronađite pukotinu, namažite je limunovim sokom i spustite u hladnu vodu, pa kuvajte. Ovako tretirano jaje neće pri kuvanju iscuriti iz ljuske.

• Dogodilo nam se svima da pomešemo kuvana i neku-



## Pica pita

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
laka

**J**ača polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca izmutimo mikserom. Dodamo origano, šećer, sitno isečene šampinjone, pavlaku, krupno izrendan kačkavalj, šunkaricu isečenu na kocke, kečap, jogurt i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Tepsiju poprsamo uljem. U tepsiju stavimo tri kore i svaku poprsamo uljem. Odvojimo tri kore i ostavimo na stranu. Od preostalih kora svaku zgužvamo, uvaljamo u prethodno pripremljen fil i poređamo u tepsiju. U tepsiju naneseemo i preostali fil. Fil prekrijemo jednom korom (koju smo ostavili na stranu) i poprsamo je uljem. Zatim u tepsiju stavimo i preostale dve kore koje poprsamo uljem. Pečemo 40 minuta na 200° C. Isečemo pitu na parčad i 4 parčeta serviramo na drvenu činiju. Na činiju stavimo manji sud u koji smo stavili pavlaku. Dekoriramo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u

za 4 osobe

- 500 g kora za pitu • 200 g krugova šunkarice • 200 ml kisele pavlake
- 4 jaja • 1 kašika origana • 100 g seckanih mariniranih šampinjona
- 150 ml kečapa • 200 g kačkavalja • 1 mala kašika šećera
- 200 ml jogurta • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

...na domaći način.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.  
Prijatno!



## Pita od rezanaca

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
laka

**U**šerpi, na šporetu, u posoljenu provrelu vodu stavimo rezance da se kuvaju. U drugu šerpu stavimo isečen spanać da se dinsta. Izdinstan spanać preručimo u veći sud, dodamo kajmak, tri žumanca, izmučena posoljena belanca i dobro promešamo. Skuvane rezance procedimo, poprsamo uljem i trećinu naneseemo u nauljen pravougaoni kalup. Na rezance krupno izrendamo polovinu sira. Na sir naneseemo polovinu pripremljenog fila. Zatim naneseemo rezance, preostali krupno izrendan sir i preostali fil. Na fil naneseemo preostale rezance. Pečemo 40 minuta na 200° C. Pitu sečemo na parčad koje stepenasto poređamo na činiju za serviranje. Dekoriramo sa po tri kriške paradajza na dve strane činije na koje stavimo grančice peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI  
**TIKVEŠ**

za 4 osobe

- 500 g spanaća • 300 g širih rezanaca • 3 jaja • 100 g kajmaka
- 400 g sira • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

E samo još pitu od pasulja nismo napravili.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



## komentar

Sve u fazonu Uskrsa, pa i pita...



Priprema: M. Bricovski, Foto: M. Petrović

## Šarena pita

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
laka

za 4 osobe

• 300 g kora za pitu

• 250 g svežih šampinjona

• 500 g spanaća • 2 kašike paradajz pirea

• 2 glavice crnog luka • 1 oljušten kompir

• ulje • so i mleveni crni biber

Šampinjone isečemo na tanke listove i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada tečnost od šampinjona ispari dodamo paradajz pire, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo na zagrejanom ulju u drugom tiganju. Kada luk omekša u tiganj dodamo krupno izrendan kompir, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. U šerpu na zagrejano ulje stavimo spanać da se dinsti. Šampinjone sa paradajz pireom dodamo u tiganj sa lukom i krompirom. Zatim dodamo izdinstan spanać, posolimo, pobiberimo i promešamo. Tepsiju namažemo uljem. U tepsiju stavimo 3 kore koje smo poprskali uljem. Na kore naneseemo polovinu fila iz tiganja. Na fil stavimo još 2 kore poprskane uljem. Naneseemo preostali fil. Fil prekrijemo sa 2 kore koje smo poprskali uljem. Pečemo 30 minuta na 200° C. Sečemo

pitu na parčad i 4 parčeta serviramo na tanjir. Dekoriramo sa dva lista zelene salate i dve rotkvice zasečene u formu cveta. Parčad mladog luka stavimo između parčadi pite. Po jednom kašikom kisele pavlake na svakom listu salate završimo dekoraciju šarene pite.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog područja TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





## Punjena vekna hleba

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
laka

### za 4 osobe

- 1 vekna hleba
- 400 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 125 g kačkavalja
- 6 lenti dimljene slanine
- 2 sveže zelene paprike
- 1 kašika paradajz pirea
- pola kašike origana
- 300 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

**U**tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečene glavice crnog luka. Kada luk omekša dodamo paprike isečene na kocke, posolimo, pobiberimo i promešamo. Dodamo mleveno meso i začinimo origanom. Kada se meso proprži dodamo paradajz pire, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Odsečemo koricu gornje površine hleba. Odstranimo sredinu hleba tako da dobijemo udubljenje za punjenje. Sredinu hleba isitnimo, dodamo u tiganj sa filom, promešamo a zatim dobijenim filom napunimo udubljenje u hlebu. Na fil nanesimo kačkavalj isečen na tanku parčad. Na hleb stepenasto poređamo lente slanine a zatim ga uvijemo u aluminijumsku foliju i stavimo u tepsiju. Pečemo 30 minuta na 180° C. Zatim izvadimo veknu iz folije i serviramo na činiju. Oko vekne poređamo grančice francuskog peršuna. Pomoću alatke za sladoled Punjenu veknu hleba dekoriramo kuglama kisele pavlake.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



### komentar

Nagrada za sedmični post.





## komentar

Ajde neka se neko požali da nema pita i peciva u ovom broju.....

## Pita od gotovih kora

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
laka

## za 4 osobe

- 10 kom. mladog luka • 1 struk praziluka
- 500 g kora za pitu • 3-4 kašike prezle
- 4 veze blitve • 500 g spanaća • 5 jaja • 300 g sira
- 2 češnja belog luka • muskatni oraščić
- 50 g putera • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpi, na šporetu, u provreloj vodi obarimo blitvu. Obarenu blitvu izvadimo i stavimo u cediljku a u istu šerpu stavimo spanać da se obari. Obaren spanać dodamo u cediljku sa blitvom. Mladi luk sitno isečemo a praziluk isečemo na krugove. U tiganj, na šporetu, na rastoljen puter kome smo dodali i malo ulja stavimo isečen mladi luk i praziluk da se prže. Isceđen spanać i blitvu sitno isečemo i dodamo u tiganj. Zatim dodamo sitno isečen beli luk, rendani muskatni oraščić, pobiberimo, posolimo, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Sir izdrobimo viljuškom i dodamo u tiganj. U sud sa prezlom dodamo 4 jaja, izmutimo viljuškom i dodamo u tiganj. Sadržinu u tiganju promešamo. U nauljenu tepsiju stavimo polovinu pripremljenih kora (svaku kuru poprskamo uljem). Na kore naneseemo fil. Na fil naneseemo preostale kore, svaku poprskanu uljem. Izmutimo žumance

sa malo ulja i pomoću kuvarske četke dobijemo mešavinom premažemo pitu. Pečemo 30 minuta na 200° C. Ispečenu pitu prekrijemo vlažnom krpom. Posle 2 minuta odstranimo krp i sečemo pitu na trouglastu parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir koji smo dekorisali kečapom. Do parčadi pite stavimo po jednu kašiku kisele pavlake koju ukasimo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!





## komentar

Da Vam ne ostanu Uskršnja jaja.



## Rolat od belog mesa

za 4 osobe

- 1 kg pilećeg belog mesa
- 100 g pršuta • 3 skuvana jaja
- 3 konzervirane šparoge
- maslinovo ulje • 100 ml belog vina
- so i mleveni crni biber

vreme za pripremu  
kompleksnost

40 minuta  
laka

**P**ileće grudi zasećemo tako da dobijemo 4 šnicle. Svaku šniclu istanjimo kuvarskim čekićem a zatim ih poređamo jednu pored druge, preklapajući krajeve tako da dobijemo pravougaonu formu. Preklopljene delove izlupamo kuvarskim čekićem tako da se šnicle zalepe jedna za drugu. Tako pripremljeno meso za rolovanje posolimo i pobiberimo. Na meso poređamo lente pršuta. Na pršut poređamo špargle. Skuvana jaja isećemo na polovine po dužini i poređamo po sredini mesa. Filovano meso uvijemo u rolat a krajeve savijemo u unutrašnjost da fil ne ispadne. Učvrstimo rolat kuvarskim koncem i stavimo u tepsiju, na šporetu, u koju smo sipali maslinovo ulje. Za vreme prženja rolat okrećemo. Kada rolat porumeni sa svih strana u tepsiju sipamo belo vino i sta-

vimo u rernu. Pečemo 15 minuta na 200° C. Ispečenom rolatu odstranimo kuvarski konac i isećemo na kosu parčad. Parčad rolata poređamo na činiju za serviranje u dva reda. Rotkvice sa listovima zasećemo u formu cveta i stavimo pored parčadi rolata. Dekoraciju završimo listom crvene salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





# Rolat od pršuta

**vreme za pripremu** 50 minuta  
**kompleksnost** srednja

## za 4 osobe

- 150 g brašna • 200 ml mleka
- 5 jaja
- 1 mala kašika praška za pecivo
- 250 g lenti pršuta
- 100 g sitnog (drobljenog) sira
- 200 ml kisele pavlake
- 2 kašike zrna kaparia
- 1 kašika senfa • 85 g majoneza
- 5-6 crnih maslina bez koštica
- ulje • so i mleveni crni biber

U veći sud polupamo jaja, posolimo, izmutimo žicom za mučenje, dodamo mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u nauljenu i sa kuvarskim papirom obloženu tepsiju. Pečemo 15 minuta na 180° C. Ispečenu koru stavimo na vlažnu kuhinjsku krpu i zajedno sa krpom uvijemo u rolat. U sud sa sirom dodamo senf, zrna kaparia, pavlaku i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Odvijemo koru iz krpe. Koru premažemo prethodno pripremljenim filom od sira. Na fil stepenasto poredamo lente pršuta. Zatim koru uvijemo u rolat koji stavimo na četvrtastu tacnu za tortu. Premažemo rolat majonezom i na dve strane rolata poredamo preostale lente pršuta. Masline isečemo

na polovine i poredamo po sredini rolata. Između maslina naneseemo kečap. Na svaku polovinu maslina stavimo list peršuna. Od tankih parčadi mladog luka formiramo grančice i stavimo na dva kraja tacne. Do grančica stavimo po jedan krug šeri paradajza formirajući cvet.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

## komentar

I šareno, i lepo, i ukusno.



## DA LI ZNATE ?

Kapar je mediteranska grmolika biljka koja raste po pukotinama stena i relativno je nepoznat na našim prostorima. U kulinarsvu se koriste mladi još neotvoreni cvetni pupoljci koji mogu biti veličine zrna bibera ili graška a boja mu je maslinasto zelena. Najkvalitetniji je francuski, alžirski i španski kapar.





## Šarlota od plavog patlidžana

vreme za pripremu

120 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 3 plava patlidžana • 600 g mlevenog mesa
- 2 grančice celera • 3 paradajza • peršun • 2 jaja
- 2 kašike mešavine začina • 200 g kačkavalja
- 2 glavice crnog luka • 100 ml belog vina • 200 ml mleka
- 2 češnja belog luka • 100 g brašna • 300 ml kisele pavlake
- muskatni oraščić • ulje • so i mleveni crni biber

**P**lave patlidžane oljuštimo, isečemo na tanku parčad po dužini, posolimo, svako parče uvaljamo u brašno i ispržimo na zagrejanom ulju u tiganju. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečene glavice crnog luka. Kada luk omekša dodamo mleveno meso, sitno isečene listove celera i peršuna, dodamo 1 kašiku mešavine začina, posolimo, pobiberimo, dodamo izrendan muskatni oraščić, sitno isečen beli luk i kada se meso proprži sipamo belo vino, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Zatim dodamo 2 jaja i promešamo. U drugoj šerpi na šporetu na zagrejano ulje stavimo 100 g brašna da se prži. Kada se brašno malo propži u šerpu sipamo 200 ml mleka i mešamo žicom za mučenje dok bešamel sos ne dobije potrebnu gustinu. Sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo 1 kašiku mešavine začina, posolimo i promešamo. Dno i stranice kalupa za kuglof obložimo isprženim parčadima plavog patlidžana. Zatim u kalup naneseemo polovinu fila od mlevenog mesa. Paradajze oljuštimo, isečemo na kocke i polovinu naneseemo na fil u kalupu. Posolimo a zatim naneseemo bešamel sos. Na sos

krupno izrendamo povinu kačkavalja. Na kačkavalj naneseemo preostali fil i kocke paradajza. Naneseemo i preostali rendani kačkavalj. Krajeve parčadi plavog patlidžana savijemo u unutrašnjost kalupa. Kalup stavimo u tepsiju u koju smo sipali vodu. Pečemo 60 minuta na 200° C. Izvadimo kalup iz tepsije i prevrnemo Šarlota na tanjir za serviranje. Kuvarskim špricom napunjenim kiselom pavlakom dekoriseemo i tanjir i Šarlota. Polovine rotkvica stavimo između kuglica pavlake na Šarlota. Listovima crvene salate između kugli pavlake na tanjiru završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!





## Filovani đevreci

**P**rovreću vodu u šerpi na šporetu posolimo, dodamo brašno i mešamo varjačem dok testo ne počne da se odvaja od šerpe a zatim sklonimo sa šporeta. U tiganju na zagrejanom ulju pržimo šampinjone isečene na tanke listove. Kada omekšaju dodamo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Šampinjone preručimo u cediljku da se iscedi masnoća. Iscedene šampinjone stavimo u veći sud, dodamo pavlaku, sitno isečen peršun i promešamo. Ohlađeno testo preručimo u veći sud i neprekidno mešajući dodajemo jedno po jedno jaje. Zatim dodamo 100 g sitno izrendanog kačkavalja, rendani muskatni oraščić, promešamo i dobijenim testom napunimo kuvarski špric. Špicem u tepsiji obloženoj kuvarskim papirom formiramo đevreke na koje naneseimo preostali rendan kačkavalj. Pečemo 20 minuta na 210° C. Ispečene đevreke isećemo na polovine po dužini. Na donji deo naneseimo fil od šampinjona i pavlake i preklopimo gornjim delom. Poređamo đevreke na tanjir za serviranje i u svako udubljenje stavimo po jedan šeri paradajz. Dekoraciju završimo grančicom peršuna na sredini tanjira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Ritzling. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 500 g svežih šampinjona • 250 g brašna • 6 jaja
- 200 ml kisele pavlake • 150 g kačkavalja • 125 g putera • peršun
- pola kašike mešavine začina • muskatni oraščić • 500 ml vode
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

A mi mislili da još samo špagete nismo punili.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: N. Stojićević

**T** TEODORA  
pharma line

Dijetetski proizvodi su dodaci ishrani - nisu lek.  
Pročitati priloženo uputstvo. Konsultujte se sa lekarom ili farmaceutom.

**VITALON**  
BIOPHARM

**SVE NAŠE PREPARATE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA**  
**STRES; NERVOZA** **DIJABETES; GOJAZNOST**



352,50 din.

**LEXOVAL FORTE** tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

**CIMET + J. SIRČE** tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.



432,50 din.

**MEMORIJA; CIRKULACIJA**

**MASLINA GINKO** tablete

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hramanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

406,00 din.



**ZGLOBOVI I KOSTI**

**GLUKOZAMIN + SILICIJUM** tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijasa. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže bržem zarastanju kostiju i bržem oporavku nakon sportskih povreda.



406,00 din.

www.vitalon-group.com

**ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:**

**021 6 323 262, 6 322 702** **BiH: ICM Bijeljina 055 227 055**



# Kuglof od šargarepa i maka

**vreme za pripremu** 60 minuta  
**kompleksnost** srednja

### za 4 osobe

- 200 g bajatog hleba bez korice
- 80 g putera • 800 g šargarepe
- 150 ml kisele pavlake
- 3 jaja • 4 kašike maka • peršun
- muskatni oraščić
- 80 g rendanog parmezana
- 120 g lenti pršuta
- 2 glavice crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavice crnog luka isečemo na tanke polukrugove i pržimo u šerpi na zagrejanom ulje. Kada luk omekša dodamo isečene lente pršuta i krupno izrendane šargarepe. U drugoj šerpi, na zagrejanom ulju, pržimo hleb isečen na kocke. Sadržinu iz prve šerpe preručimo u veći sud. Dodamo sitno isečen peršun, ispržene kocke hleba, kiselu pavlaku, rendani parmezan, jaja, malo izrendanog muskatnog oraščića, posolimo, pobiberimo i mešamo dok ne dobijemo homogenu smesu. Kalup za kuglof namažemo puterom. Nanesemo mak i protresemo tako da se mak zalepi po celoj unutrašnjosti kalupa. Zatim u kalup nanesemo prethodno pripremljenu smesu. Pečemo 30 minuta na 200°

C. Prevrnemo kalup na tanjir za serviranje. Udubljenje u kuglofu napunimo grančicama peršuna, stavimo dve kriške prada i jednu rotkvicu zasečenu u formu cveta. Oko kuglofa na tanjir nanesemo kečap.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### SAVET

Da kuglof izađe iz kalupa izvrnuti kalup položite na tanjir i prekrijte ga vlažnom krpom. Ako kuglof ne ispadne, blago protresite kalup, zajedno sa tanjirom.

### komentar

Izgleda katastrofa, ali je stvarno ukusan.



## Supa iznenađenja

vreme za pripremu  
kompleksnost

15 minuta  
laka

za 4 osobe

• 5 parčadi hleba • 3 jaja • 200 g kačkavalja • 2 govđe kocke za supu  
• ulje • so i mleveni crni biber

**H**leb isećemo na kocke i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. U drugu šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocke za supu. Skuvanu supu sipamo u šerpu sa porumenelim kockama hleba. Posolimo, pobiberimo, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. U sud polupamo jaja, izmutimo viljuškom, dodamo krupno izrendan kačkavalj i promešamo. Neprekidno mešajući kutlačom u supu dodamo mešavinu jaja i kačkavalja. Supu preručimo u dublju činiju za serviranje i dekoriramo francuskim peršunom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM

Prijatno!  
**TIKVEŠ**

DA LI ZNATE?

Ova lako svarljiva supa potiče iz severne Italije. Njeno nastajanje se povezuje za francuskog kralja Fransoa I, koji je posle jedne izgubljene bitke, hodajući peške, osetio veliku glad i pokušao je na vrata jedne male seoske kuće. Domaćica nije imala ništa posebno za jelo: malo supe od mesa, nekoliko parčadi hleba, malo sira i nekoliko jaja. Ona je ispržila hleb, prelila ga supom, dodala jaja, odgore nanela sir i kraljevska supa je bila gotova. Ovu neobičnu italijansku supu pripremljenu za kralja sa pravom možemo da nazovemo "Supa iznenađenja". Za njenu pripremu troškovi su minimalni ali domaćica mora pažljivo da je priprema.



komentar

Prijatno ćete se iznenaditi ukusom.

Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

## Čorba iz rerne

vreme za pripremu  
kompleksnost

80 minuta  
srednja

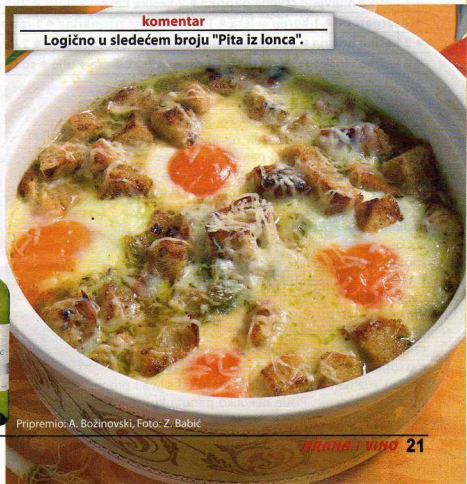
za 4 osobe

• 1 glavica kelja • 300 g bajatog crnog hleba • 2 glavice crnog luka  
• 4 jaja • pola male kašike timijana • 50 g putera • 100 g kačkavalja  
• 3 pileće kocke za supu • 100 g lenti dimljene slanine  
• ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavice crnog luka sitno isećemo i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru kojem smo dodali i malo ulja. Kada luk omekša dodamo slaninu isečenu na duguljastu parčad. Začinimo timijanom. U drugu šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocke za supu. Glavicu kelja isećemo na krupniju parčad i dodamo u šerpu sa slaninom i lukom. Zatim u šerpu sipamo supu, pobiberimo i posolimo. Hleb isećemo na kriške a zatim na kocke i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. Posle 45 minuta kuvanja šerpu sa čorbom sklonimo sa šporeta. Čorbu preručimo u dublju keramičku posudu (za supu). Na čorbu polupamo 4 jaja. Zatim na čorbu naneseimo i ispržene kocke hleba. Pećemo 15 minuta na 200°C sa uključenim ventilatorom na gornjoj strani rerne. Izvadimo posudu iz rerne i čorbu dekoriramo sitno izrendanim kačkavaljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Logično u sledećem broju "Pita iz lonca".

Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić



# Specifični lovački poslovi

**K**ao što vegetacija u aprilu postaje bujnija, tako i kod životinja buja novi život: mladunčad divljači. Konkretno, u ovom mesecu bujanja i obnavljanja života u prirodi, intenzivno se kote mladunčad skoro svih vrsta divljači.

Prema pravilima privređivanja na lovištima, lovac je taj koji se pojavljuje i kao svojevrsan regulator prirode i smanjivanja štetne divljači, tačnije grabljivaca, u okvirima njegovog lovišta. U pogledu organizovanih hajki, u aprilu, treba imati na umu da ne budu masovne, nego organizovane, koordinirane i obazrive. Razlog tome je što u određenim slučajevima uznemiravanje divljači može biti neproduktivno i može uništiti sav trud uložen u njihovu zaštitu.

Zečici su ovom periodu posebno lak plen i psima, a i mačkama lualicama, posebno u lovištima koja se nalaze blizu naseljenog mesta.

Pernate grabljivice su posebno aktivne u aprilu i visoko se kotiraju u

rangu štetočina lovišta. One sistematski pretražuju teren iz vazduha, a i ulazeći u žbunove i vegetacije na međama, jedući pronađena jaja, mlade piliće, pa čak i mladunčad zečeva. Poznato je da jato gavrana ili svraka ubijaju i odrasle zečeve koji se nađu na otvorenom prostoru.

Lovci imaju pune ruke posla u aprilu i to posebno u lovištima gde prebiva krupna divljač. Tada treba intenzivno vršiti opskrbu soli na solistima, jer ona

pomaže kod formiranja rogova jelena, kao i srna. April je vreme kada lovci vrše pripremu prolećne setve kukuruza, suncokreta i drugih žitnih kultura koje uzgajaju na njihovom terenu, sa namenom obogaćivanja hrane za divljač. Deo te proizvedene hrane čuva se i za sledeću zimu.

U zemljama gde je dozvoljen odstrel srndaća, on počinje da se praktikuje od polovine aprila.

U aprilu se popravljaju stari volieri i prave se novi da bi se uzgojili mladi fazani.

To se ne radi stihijno, već planski, u koordinaciji sa naukom i državnim institucijama nadležnim za tu problematiku. Svakako je bitna saradnja i savetovanje sa susednim državama. To predstavlja jačanje na delu parole za unapređenje i obogaćivanje lovišta: "Više unosi, a manje iznosi sa lovišta!" – blagorodni procesi u interesu šire zajednice zemalja Jugoistočne Evrope.

Ilija Bojarovski - "Lovačko oko"

## Zec na vestfalski način

za 4 osobe

- 1 zec • 250 g lenti dimljene slanine • 3 glavice crnog luka • 500 ml vode
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 2 kašike kaše od šljiva • 250 ml crvenog vina
- 2 šargarepe • 1 koren celera • 1 mala kašika ruzmarina • 1 mala kašika timijana
- 2 kašike brašna • 125 ml kisele pavlake • 3 lovorova lista • 1 kocka za supu
- 2 kašike vinskog sirćeta • 10-ak zrna crnog bibera • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Vrhunski specijalitet.

vreme za pripremu 60 minuta  
kompleksnost srednja

I sećemo zeca na 4 parčeta i posolimo. U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo jednu glavicu crnog luka, šargarepe isečene na krugove, koren celera isečen na kocke, lovorove listove, zrna bibera i parčad mesa. Šerpu poklopimo i ostavimo meso da se kuva 30-ak minuta. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečene 2 glavice crnog luka. Kada luk omekša dodamo slaninu isečenu na kocke. Kada se i slanina isprži sklonimo tiganj sa šporeta. U šerpu, na šporetu, u zagrejanu vodu stavimo kocku za supu. Skuvanim parčadima mesa odstranimo kosti a zatim meso sitno isećemo. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečeno zečije meso. Dodamo sadržinu iz tiganja, brašno, promešamo, dodamo supu, crveno vino, mlevenu crvenu papriku, timijan, ruzmarin, sirće, pavlaku, kašu od šljiva i promešamo žicom za mućenje. Posle nekoliko minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Na dve strane činije za serviranje stavimo



krugove prethodno skuvanog krompira. Na sredinu činije serviramo sadržinu iz šerpe. Dekorišemo sa tri grančice peršuna. Prijatno!



# Riblji revoluconar - Šaran

**L**ovi na nešto kockasto, u vidu piramide i na sve drugo samo ne na nešto što izgleda normalno...

Baš tako savetuje svako ko ima iskustva u lov-  
ljenju šarana sa udicom na dnu, tačnije oni koji love šarana  
savremenijim pristupom koji u mnogim stvarima prelazi  
granice nauke i metafizike. I možda su u pravu. Najveći pri-  
merci koji su više puta ulovljeni i vraćeni u određena jezera  
– ribnjake, nisu se uhvatili na obične mamce, okrugle boje.  
To, kod instant ribolova na velike šarane (na nekoliko časova  
) skoro i da ne prolazi. Isto tako, ne prolazi i u ribolovu u  
brzim vodama. U prvom slučaju, veliki šarani ne grizu na već  
poznate mamce, budući da su naučili da će ih to pecnuti,  
pa će biti vučeni (a tada se i ne bore mnogo) i ostavljeni na  
miru tek posle fotografisanja prema devizi: Uхвати, fotografiši  
pa pusti! U drugom slučaju, veliki divlji šarani ne grizu brzo  
na boje jer nisu naviknuti na takvu hranu. Ali, savremeni  
šarandžija uvek izmišlja i smišlja nešto novo. To u poslednjih  
10 godina doživljava takvu ekspanziju da možemo slobodno  
uporediti sa revolucijom u šaranskom ribolovu. Ta šaranska  
revolucija je odavno uzela maha, intenzitet nije bio manji  
ni u svim segmentima ribolova: nova savremena paraboli-  
k oprema sa tehničkim izumom sa dojmom da riba grize  
(indikatori, svingeri i slično), oprema za kampiranje pored  
vode, crpka za velike ribe, matovi za polaganje ulovljene ribe,  
platneni sakoi za čuvanje i još mnogo sitnica koje život znače  
šaranskim ribolovcima na terenu. Pored toga, nezaobilazan je  
i fotoaparat, da bi se dokumentovala ribarska istina, da šarani  
stvarno ne samo da su duži od raširenih ribarskih ruku, nego  
imaju i velike oči... Pokretač toga je gospodin Šaran (Cyprinus  
Carpio L.) koji je cenjena riba kod svih vrsta ribolovaca, profe-  
sionalnih, rekreativnih, sportskih, kako slobodnih tako i ribo-



lovaca koji su u braku. Istovremeno, oni su u najvećem broju  
slučajeva i slatkosci, i odlično znaju kvalitet mesa šarana. O  
tome najviše pričaju njihovi prijatelji koji pridonose razmeni  
receptata kao i dopunskoj motivaciji za uspešan ribolov.  
Svakako tome doprinosi i faktor što se danas kući nose manji  
šarani (do 3, ili najviše 5 kg), znači oni koji su taman narasli do  
konzumne veličine, a veći šarani se ponovo vraćaju tamo gde  
su i ulovljeni. A zna se, što je riba mlađa tim je i bolja, pardon,  
ukusnija.

-Bistro!

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "

## za 4 osobe

- 1 šaran od oko 1 kg • peršun • 1 kašika mlevene crvene paprike
- 250 g svežih šampinjona • 100 ml belog vina
- 70 g margarina • ulje • so i mleveni crni biber

## komentar

Pogledaj zadnju rečenicu gornjeg teksta.



## Fileti od šarana sa pečurkama

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
laka

**P**rethodno očišćenom šaranu odsećemo  
glavu i peraja a zatim isećemo na filete.  
Filete stavimo u veći sud. Pobiberimo,  
posolimo, naneseemo mlevenu crvenu papriku,  
poprskamo uljem i promešamo. Začinjene filete  
poredamo u vatrostalnu nauljenu posudu. U  
tiganju, na šporetu, na rastopljenom margarinu  
pržimo šampinjone isečene na listove. Dodamo  
sitno isečen peršun i belo vino. Kada se šampinjoni  
izdinstaju sadržinu iz tiganja naneseemo u vatro-  
stalnu posudu. U posudu dodamo nekoliko tankih  
parčadi margarina. Pečemo 30 minuta na 220° C.  
Na činiju za serviranje stavimo prethodno sku-  
vanu parčad krompira. Zatim na činiju serviramo  
sadržinu iz vatrostalne posude. Jelo dekorišemo  
polovinom limuna zasećenim u formu cveta i  
listovima vlašca.

Prijatno!



## Jagnjetina na francuski način

vreme za pripremu 100 minuta  
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 zadnji jagneći but
- 100 g lenti dimljene slanine
- 3 oljuštena krompira
- pola kašike majorana
- 100 ml piva
- 2 neoljuštena češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

Jagneći but zasečemo na više mesta, naneseemo majoran i oblepimo lentama slanine. Uvijemo but u nauljenu aluminijsku foliju i stavimo u vatrostalnu posudu. Krompire isečemo na kriške i dodamo u posudu. Zatim dodamo češnjeve belog luka koje smo presekli na polovine po dužini, 100 ml vode i sastojke poprskamo uljem. Pečemo 60 minuta na 220° C. Odstranimo foliju i masnoću od mesa dodamo u vatrostalnu posudu. Odstranimo i lente slanine, sitno ih isečemo i stavimo u manju šerpu na šporetu. Dodamo tečnost iz vatrostalne posude i pivo. Kada sadržina provri prelijemo njome jagneći but u vatrostalnoj posudi. Pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi. Činiju za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate. Zatim na činiju serviramo pečeni jagneći but a oko njega poređamo kriške krompira. Meso i krompire prelijemo tečnošću iz vatrostalne posude. Rotkvice presečemo na polovine i stavimo na dva kraja činije. Parčadima mladog luka i listovima peršuna završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Pripremio: M. Brćiovski, Foto: Z. Babić

komentar

Uskrs bez jagnjetine – kako.....?



**SAVET**

Oljušteni krompir neće pocrneti ako ga potopite u slanu vodu.





komentar

Naš favorit.

## Filovana jagnjeća plečka

vreme za pripremu

100 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osoba

- 1 jagnjeća plečka • 70 g putera
- 1 koren pastrnaka • 100 g svinjske crne džigerice
- 250 g mlevenog junećeg mesa • 1 kašika mirodijje
- 100 g pirinča • 1 glavica crnog luka • 1 limun
- ulje • so i mljeveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo pirinač da se kuva. Pola glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru kojem smo dodali malo ulja. Kada luk omekša u tiganj dodamo džigericu isečenu na parčad. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada se džigerica isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Poluskuvan pirinač procedimo i dodamo u tiganj. Zatim dodamo mleveno meso, začimo mirodijom i promešamo. Nožem zasečemo meso ispod rebra jagnjeće plečke formirajući džep. Džep napunimo filom iz tiganja. Punjenu plečku učvrstimo kuvarskim koncem i stavimo u nauljenu tepsiju. Na plečku stavimo preostali puter. Preostalu glavicu crnog luka isečemo na krupniju parčad i dodamo u tepsiju. Zatim dodamo koren pastrnaka isečen na parčad. Nekoliko parčadi pastrnaka zabodemo u fil u plečki. Limun iscedimo i sokom prelijemo plečku. U tepsiju sipamo 200 ml vode, dodamo ulje, pobib-

erimo i posolimo. Pečemo 80 minuta na 200° C. Za vreme pečenja plečku okrećemo. Ispečenoj plečki odstranimo konac i stavimo na činiju za serviranje koju smo dekorisali sa dva lista zelene salate. Na jedan list salate stavimo cvet od ljuske paradajza a na drugi dve kriške paradajza. Dekoraciju završimo sa 4 mlada luka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijetno!





## Jagnjetina na pirinču

**vreme za pripremu** 60 minuta  
**kompleksnost** srednja

**za 4 osobe**

- 1 parče jagnećih leđa
- 300 g pirinča • 1 kocka za supu
- 2 kašike mešavine začina
- 3 češnja belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 50 g suvog grožđa
- 200 ml belog vina • 50 g putera
- 50 g badema • 300 g spanaća
- ulje • so i mleveni crni biber

**U** šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Češnjeve belog luka isečemo na polovine i njima protrljamo meso da upije miris. Zatim meso posolimo, pobiberimo, naneseemo mešavinu začina i stavimo u vatrostalnu posudu. Poprskamo meso uljem i prelijemo sa dve kutlače supe. Pečemo 50 minuta na 220° C. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečenu glavicu crnog luka. Kada luk omekša dodamo pirinač, suvo grožđe, mešavinu začina, zagrejano belo vino i sitno isečene bademe. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo puter. Na rastopljen puter stavimo spanać da izdinsta. Posolimo i pobiberimo. U šerpu sa pirinčem sipamo malo vode. Pečenu jagnjetinu isečemo na parčad. Na sredinu čini je za serviranje naneseemo skuvan pirinač. Na dva kraja pirinča stavimo po jednu kašiku izdinstanog spanaća. Između spanaća stepenasto poređamo parčad mesa. Meso i pirinač prelijemo tečnošću iz vatrostalne posude. Jelo dekoriramo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Pripremio: M. Brčiovski, Foto: Z. Babić

**komentar**

Nama se od ove fotografije prijelo, a Vama?





# Zapečena kapama

vreme za pripremu

80 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

• 1 jagnjeća plečka

• 1 tikvica • 3 sveže zelene paprike

• 1 kašika mlevene crvene paprike

• 250 g boranije (može smrznute)

• 1 plavi patlidžan

• 1 glavica crnog luka

• ulje • so i mleveni crni biber

Jagnječoj plečki odstranimo kosti i isečemo meso na parčad (kao za gulaš). Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo parčad jagnječeg mesa. Posolimo, pobiberimo, dodamo mlevenu crvenu papriku, promešamo i sipamo 300 ml vode. Posle 30-ak minuta kuvanja, u šerpu dodamo boraniju, paprike isečene na parčad, tikvicu i plavi patlidžan isečene na kocke i promešamo. Sadržinu iz šerpe preručimo u vatrostalnu posudu i prekrijemo aluminijumskom folijom. Pečemo 30 minuta na 200° C. Jelo serviramo u dublji tanjir i dekoriramo sa tri

kriške paradajza i graničicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljivja, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



## komentar

Kapama ili turski paprikaš.







**komentar**

Biće mekši, ako ih preko noći ostavite u pivu.

## Ražnjići od jagnjetine

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

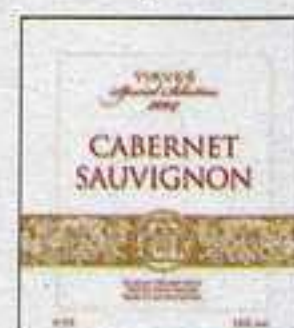
za 4 osobe

- 1 jagnjeća plečka
- 2 sveže zelene paprike • 2 šargarepe
- 2 limuna • 1 kašika meda
- 2 grančice ruzmarina • 1 lovorov list
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Jagnjećoj plečki odstranimo kosti, meso isečemo na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo paprike isečene na parčad, šargarepe isečene na duguljastu parčad, grančice ruzmarina, lovorov list i jedan limun isečen na parčad. Drugi limun iscedimo i sok dodamo u sud sa medom. Dodamo 100 ml maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Dobijenom mešavinom prelijemo sastojke u sudu i ostavimo da odstoje u marinadi 2 sata. Na metalnu iglu za ražnjiće prvo zabodemo parče mesa, zatim parče paprike i parče šargarepe. Ponavljamo postupak dok namirnice ne nanižemo do kraja igle. Na isti način pripremimo sve ražnjiće. Rešetke iz rerne stavimo na tepsiju a zatim na rešetke poređamo ražnjiće

i stavimo u rernu. Pečemo 15 minuta na 220° C. Na tanjir za serviranje stavimo prethodno skuvan pirinač sa suvim groždem i sekanim bademima. Poređamo ražnjiće na pirinač i dekorišemo šeri paradajzima i grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!





# Pečeni jagnjeći but

vreme za pripremu  
kompleksnost

210 minuta  
srednja

za 4 osobe

- 1 zadnji jagnjeći but
- 1 glavicica crnog luka
- pola male kašike majčine dušice
- 3 lovorova lista • 2 češnja belog luka
- 1 pileća kocka za supu • 50 g putera
- 2 kaš. paradajz pirea • 3 šargarepe
- 300 ml belog vina
- 150 g dimljenih pilećih grudi
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, sipamo 1 l vode i dodamo kocku za supu. Jagnjeći but posolimo i pobiberimo. Satarom odsećemo kost. U tepsiju, na šporetu, sipamo ulje i stavimo but da se prži. Za vreme prženja but okrećemo. Glavicu crnog luka isećemo na polukrugove, šargarepe na krugove, beli luk na parčad, pileće grudi na kocke i sve to dodamo u tepsiju. Zatim u tepsiju sipamo supu, dodamo puter i začínimo majčinom dušicom. Dodamo paradajz pire koji smo razredili sa 100 ml vode, lovorove listove, belo vino, pobiberimo i posolimo. Tepsiju stavimo u rernu i pečemo 3 sata na 200° C. Ispečen jagnjeći but stavimo na činiju za serviranje i prelijemo sadržinom iz

tepsije. Na dve strane činije poredamo parčad skuvanih krompira. Dekoriramo polovinama mladog luka i listovima crvene salate marule.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljivja, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

uf, uf, uf ...





# Glavna jela

## Punjeno ćufte

vreme za pripremu 30 minuta  
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g mlevenog mesa
- 2 crvene konz. paprike
- 50 g krugova šunkarice
- peršun • 1 jaje
- 50 g dimljene slanine
- 2 kašike prezle
- pola kašike mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

**S**laninu isečemo na kocke i stavimo da se prži u tiganju na zagrejanom ulju. U sud sa mlevenim mesom dodamo mešavinu začina, posolimo i pobiberimo. Dodamo parčad ispržene slanine, jaje, sitno isečen peršun, prezlu i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Krugove šunkarice sitno isečemo. Paprikama odstranimo peteljke i semenke, sitno isečemo i dodamo u sud sa šunkaricom. Promešamo. Smesu od mlevenog mesa oblikujemo u formu rolata a zatim isečemo na 8 delova. Od svakog parčeta formiramo ćufte. Na 4 ćufte naneseemo fil od šunkarice i paprike. Na filovane ćufte stavimo nefilovane i krajeve pritisnemo da se zalepe tako da fil ne ispadne. Ovako pripremljene ćufte pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa jedne strane ćufte okrenemo. Činiju za serviranje ukrasimo listovima crvene salate marule. Na jednu stranu činije serviramo prethodno obarenu mešavinu povrća i boraniju a na drugu stepenasto poređamo ćufte. Između svake ćufte stavimo po jedan krug paradajza. Dekoraciju završimo sa dva mlada luka.

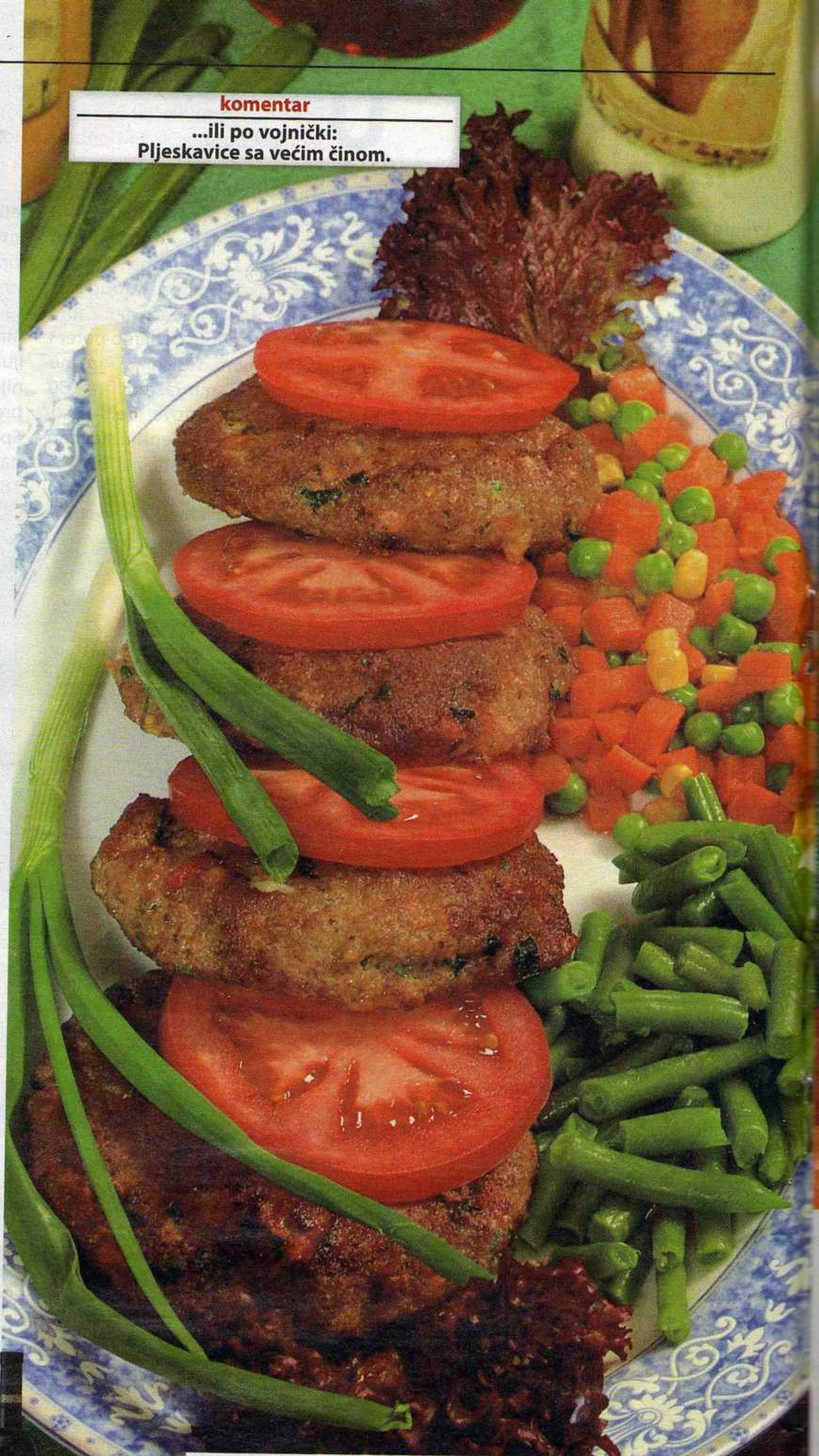
Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno taniha i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



### komentar

...ili po vojnički:  
Pljeskavice sa većim činom.



### SAVET

Mašinu za mlevenje mesa najbolje ćete očistiti ako posle upotrebe sameljete par komada starog hleba.

Pripremio: M. Brćiovski, Foto: Z. Babić





## komentar

Original prolećni recept.

## Rolat sa graškom

vreme za pripremu

120 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 1 kg kremenadli bez kosti • 100 g krugova šunkarice
- 100 g lenti dimljene slanine • 3 sveže zelene paprike • 100 g graška
- 200 ml kisele pavlake • 3 jaja • 200 g kačkavalja • 4 kisela krastavca
- 3 šargarepe • 1 svinjska maramica • peršun • 2 kašike senfa
- 100 ml crvenog vina • 3 češnja belog luka • ulje • so i mleveni crni biber

**L**ente slanine, šargarepe, krugove šunkarice, kisele krastavce i paprike isećemo na kocke. Meso zasećemo na više mesta formirajući površinu za rolovanje. Zatim istanjimo meso kuvarskim čekićem, posolimo i uvijemo u rolat. U tiganj, na šporetu, na zagrejano ulje stavimo parčad slanine i šunkarice da se prže. Dodamo parčad šargarepa, paprika, kiselih krastavaca, beli luk sitno isečen, grašak, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Fil posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Zatim dodamo žumanca, i polovinu kačkavalja isečenog na kocke. Meso presećemo na polovinu. Polovine mesa stavimo jednu iznad druge (preklapajući sa jedne strane) tako da dobijemo kvadratnu formu. Premažemo meso pavlakom a zatim naneseemo fil iz tiganja po celoj površini. Na fil naneseemo preostali kačkavalj koji smo isekli na kocke. Filovano meso uvijemo u rolat. Rolat uvijemo u svinjsku maramicu i stavimo u nauljenu tepsiju. Zatim u tepsiju sipamo 200 ml vode i crveno vino. Pećemo

60 minuta na 180° C. Ispеčen rolat premažemo senfom, prelijemo tečnošću iz tepsije, vratimo u rernu i pećemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Rolat isećemo na parčad koje stepenasto poredamo po sredini činije za serviranje. Dekoriramo grancicama peršuna i listovima crvene salate marule. Pomoću kuvarskog šprica na listove marule naneseemo kiselu pavlaku.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!







## komentar

...a po naški: Tava svaštara.

## Turli tava

vreme za pripremu 120 minuta  
kompleksnost srednja

### za 4 osobe

- 1 kg svinjske krtine • 1 plavi patlidžan
- 4 sveže zelene paprike • 3 glavice crnog luka
- 1 ljuta sveža zelena paprika • 2-3 šargarepe
- 300 g boranije • 20 bamija • 300 g karfiola
- 400 ml paradajz sos • ulje • so i mleveni crni biber

**G**lavice crnog luka isečemo na polukrugove i pržimo u šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju. Plavom patlidžanu odsečemo krajeve i isečemo na kocke. Šargarepe isečemo na krugove. Paprikama odstranimo peteljke i semenke i isečemo na sitniju parčad. Na isti način isečemo i ljutu papriku. Kada luk omekša u šerpu dodamo parčad paprika i šargarepa. Meso isečemo na kocke, posolimo, pobiberimo, promešamo i stavimo da se prži na zagrejanom ulju u tiganju. U šerpu dodamo boraniju, parčad patlidžana, posolimo, pobiberimo i promešamo. Zatim u šerpu dodamo isprženu parčad mesa, cvetove karfiola, bamije i paradajz sos. Promešamo i posle 5 minuta dinstanja sadržinu iz šerpe

preručimo u zemljanu posudu za pečenje. Pečemo u rerni 90 minuta na 200° C. Turli tavu dekorišemo grančicom celera.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!





# Rozbif sa sosom "Bearnez"

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**60 minuta**  
**srednja**

**za 4 osobe**

- 1 kg rozbifa • 3 šargarepe
- 5 češnjeva belog luka
- 1 limun • 50 ml belog vina
- 3 jaja • 100 g putera
- 2 kašike senfa • peršun
- ulje • so i mleveni crni biber

Češnjeve belog luka sitno isećemo, stavimo u drveni tučak, posolimo, dodamo malo ulja i izgnječimo tučkom. Rozbif zasećemo kao za punjenje a zatim posolimo i sa unutrašnje i spoljašnje strane. Premažemo meso izgnječenim belim lukom. Učvrstimo meso kuvarskim koncem, stavimo u vatrostalnu posudu i poprskamo uljem. Pećemo 25 minuta na 220° C. Peršun sitno isećemo i stavimo u veći sud. Dodamo oljuštene a zatim sitno izrendane šargarepe, senf, belanca i mešamo vraćom dok se sastojci ne sjedine. U šerpu sipamo belo vino, dodamo 3 žumanca i izmutimo žicom za mućenje. Neprekidno muteći u šerpu dodamo sok od jednog limuna i stavimo šerpu na šporet. Neprekidno mešajući u šerpu, u tankom mlazu, dodamo prethodno rastopljen puter. Kada bearnes sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Zapečenom rozbifu odstranimo kuvar-

ski konac i na njega naneseemo fil od peršuna, belanaca, šargarepa i senfa. Pećemo još 20 minuta na istoj temperaturi. Sećemo rozbif na parčad koju stepenasto poredamo na jednu stranu činije za serviranje. Na drugu stranu serviramo kriške prethodno skuvanih krompira. Do parčadi rozbifa naneseemo bernez sos i dekorišemo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



## komentar

Sve je u redu, samo oni krompiri siromašno izgledaju.



## SAVET

Beli luk može biti otrovan ako dugo stoji. To možete oceniti, po boji, ne sme biti žut.



## SAVET

Meso treba prati na brzinu, pod tekućom vodom. Nikada ga nemojte ostaviti da stoji u vodi, izgubiće dobar deo dragocenih sastojaka.



## komentar

Ovaj recept posvećujemo navijačima Real Madrida.

Pripremio: M. Brčiovski, Foto: Z. Babić

# File Barselona

vreme za pripremu 50 minuta  
kompleksnost srednja

## za 4 osobe

- 800 g svinjskog filea
- 1 crvena i 1 zelena babura
- 2 glavice crnog luka
- 250 ml crvenog vina
- 1 kašika mešavine začina
- 20-ak zrna belog bibera
- pola male kašike cimeta
- 150 ml neutralne pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

U drvenu činiju sa tučkom stavimo zrna belog bibera, cimet, mešavinu začina i malo soli. Tučkom isitnimo zrna bibera istovremeno mešajući začine. Dobijenu mešavinu naneseemo na dasku za sečenje i svako parče filea uvaljamo u začine. U tepsiju, na šporetu, sipamo ulje. Na zagrejano ulje stavimo parčad filea da se prže. Kada porumene sa jedne strane filee okrenemo. Zatim u tiganj dodamo glavice crnog luka isečene na rezance, babure isečene na tanku duguljastu parčad i poprskamo uljem. Tepsiju stavimo u rernu i pečemo 20 minuta na 200° C. Ispečenu parčad filea stavimo u vatrostalnu posudu i poklopimo da se meso ne ohladi. Preostalu sadržinu iz tepsije preručimo u šerpu na šporetu. Zatim u šerpu sipamo vino, neutralnu pavlaku, promešamo i posle kraćeg kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Filee sečemo na parčad. Sos iz šerpe naneseemo na činiju za serviranje. Na sos poređamo parčad filea. Jelo dekoriramo percima mladog luka i krugom paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!





# Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu  
ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

**HRANA,  
VINO**

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a  
možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.

Braće Popović 2/1  
21000 Novi Sad, Srbija

Dinarski račun: 265-2010310004505-26

Devizni račun: RS 35265100000005347176

## Portugalsko pile

vreme za pripremu  
kompleksnost

150 minuta  
srednja

za 4 osobe

- 1 pile • 250 g dimljene slanine • 1 tost hleb • 5 jaja • peršun
- 1 glavica crnog luka • 200 g kačkavalja • 500 g svežih šampinjona
- 400 ml kisele pavlake • 1 pileća kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u posoljenu vodu stavimo pile da se kuva. Posle 60 minuta kuvanja izvadimo pile, i pomoću dve viljuške odstranimo kosti i isitnimo meso. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u tiganj dodamo šampinjone isečene na tanke listove, posolimo, pobiberimo i promešamo. Jaja izmutimo žicom za mučenje. Dodamo pavlaku i izmutimo. Pileće meso sitno isečemo i dodamo u tiganj. Zatim dodamo sitno isečen peršun, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. U tiganj dodamo izmućena jaja sa pavlakom i promešamo. Unutrašnjost keramičke posude za pečenje obložimo lentama slanine. Na slaninu poredamo parčad tost hleba koje smo potopili u ohlađenu supu u kojoj se kuvalo pile. Na hleb nanesimo fil iz tiganja. Prekrijemo fil preostalim parčadima tost hleba koje smo takođe potopili u supu. Na hleb poredamo preostale lente slanine. Pečemo 40 minuta na 250° C. Zatim u posudu poredamo kačkavalj isečen na četvrtastu parčad, vratimo u rernu i pečemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Sečemo Portugalsku piletinu na parčad i tri parčeta serviramo na tanjir. Na svako parče stavimo po jednu kašiku kisele pavlake na koju nanesimo mlevenu crvenu papriku.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo

### komentar

Taman da ostanemo na Pirenejima.



belo vino Traminac, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!





## Flamansko meso sa pivom

vreme za pripremu  
kompleksnost

120 minuta  
srednja

U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocke za supu. Meso i slaninu isečemo na duguljastu parčad. U tiganj, na šporetu, na rastopljenu mast stavimo parčad mesa da se prže. Isprženo meso, rešetkastom kašikom, izvadimo iz tiganja i stavimo na činiju. Zatim u tiganju ispržimo parčad slanine. Kada se slanina isprži stavimo je na drugu činiju. U istom tiganju pržimo glavice crnog luka isečene na polukrugove. Dodamo sitno isečene češnjeve belog luka, brašno, promešamo a zatim sipamo pivo. Posle par minuta u tiganj dodamo dve kutlače supe. U keramičku posudu za pečenje stavimo polovinu isprženog mesa. Dodamo isprženu slaninu. Zatim u posudu preručimo sadržinu iz šerpe. Nanesemo preostalu parčad mesa. Dodamo sitno isečen peršun, šećer, lovorove listove, sirće i majčinu dušicu. Sadržinu u posudi posolimo, pobiberimo, promešamo i prekrijemo aluminijumskom folijom. Pečemo 90 minuta na 200° C. Jelo serviramo u dublji tanjir.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crve-

za 4 osobe

- 800 g juneće krtine • 100 g dimljene slanine • 125 ml piva
- 2 glavice crnog luka • 3 češnja belog luka • 1 kašika brašna
- 3 lovorova lista • 2 goveđe kocke za supu • 1 kašika svinjske masti
- 2-3 grančice majčine dušice • 1 kašika šećera • peršun
- 1-2 kašike vinskog sirćeta • ulje • so i mleveni crni biber

### komentar

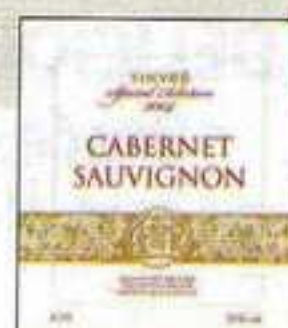
Al smo zaredali sa slaninom.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

no vino Kaberne Sovinjon. Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



## Filovane pileće šnicle

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

Pileće šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. U drugom tiganju na zagrejano ulje stavimo sitno isečen crni luk da se prži. Kada luk omekša u tiganj dodamo šampinjone isečene na tanke listove, posolimo, pobiberimo i promešamo. Pripremamo bešamel sos. U šerpu, na šporetu, stavimo puter. Na rastopljen puter dodamo brašno i mešamo žicom za mućenje. Kada se brašno proprži u šerpu sipamo mleko neprekidno mešajući žicom. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta, sos posolimo i promešamo. Ispržene šnicle poređamo u nauljenu vatrostalnu posudu. Na svaku šniclu nanesemo fil od šampinjona i luka. Na fil nanesemo bešamel sos a na njega sitno izrendamo kačkavalj. Pečemo 5 minuta na 200° C. Listove salate marule iskidamo na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo rotkvice isečene na krugove, grančice francuskog peršuna, posolimo, dodamo vinskog sirćeta, poprskamo uljem i promešamo. Na jednu stranu tanjira serviramo salatu a na drugu Filovane pileće šnicle.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene

za 4 osobe

- 200 g kačkavalja • 4 deblje šnicle pilećeg steka
- 300 g svežih šampinjona • 500 ml mleka • 1 glavica crnog luka
- 2 kašike brašna • 100 g putera • ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



### komentar

Bez zelene salate, ništa.

zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI

**TIKVEŠ**



## Piletina u slanom testu

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**120 minuta**  
**srednja**

**P**ileće džigerice prelijemo konjakom. Pile posolimo sa spoljašnje i unutrašnje strane. Unutrašnjost pileta i pobiberimo. Morsku so dodamo u sud sa brašnom i promešamo. Zatim u sud postepeno dodajemo vodu i mešimo rukom dok ne dobijemo srednje tvrdo testo. Oklagijom od testa razvučemo koru. Na koru naneseimo majčinu dušicu i ružmarin. U unutrašnjost pileta stavimo pileću džigericu i lovorove listove a zatim pile uvijemo u testo. Pile u testu stavimo na rešetke u rerni. Pečemo 90 minuta na 210° C. Ispеčeno pile u testu presećemo na polovinu. Polovine pileta stavimo na dasku za serviranje. Zatim na dasku stavimo dva lista zelene salate na koje naneseimo prethodno skuvana zrna kukuruza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

**TIKVEŠ**

za 4 osobe

- 1 pile od oko 2 kg • 1 kg i 250 g brašna • 1,5 kg morske soli
- 50 ml konjaka • nekoliko lovorovih listova
- 1 mala kašika majčine dušice • pola male kašike ružmarina
- 6 pilećih džigerica • ulje • so i mleveni crni biber



**komentar**

Isključivo za gurmane.

Priprema: A. Božinovski, Foto: Z. Rabić

### SAVET

Neprijatan miris masnoće i zagorelih ostataka hrane iz rerne uklonite ako na dno sipate šaku soli, dok je rerna još topla. Kasnije je operite na uobičajen način.

## Kavasko pile

**vreme za pripremu**  
**kompleksnost**

**120 minuta**  
**srednja**

I sećemo pile na 4 dela, posolimo, pobiberimo sa svih strana i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Šargarepe, koren celera, krastavac i tikvicu isećemo na krupniju parčad. Glavice crnog luka isećemo na četvrtine. Kada se meso isprži u šerpu dodamo parčad šargarepe, luka, korena celera, tikvice i krastavca. Zatim u šerpu sipamo 1 l vode, dodamo lovorove listove, pirinač, posolimo, pobiberimo i promešamo. Sadržinu iz šerpe preručimo u dublju keramičku posudu (grne). Poklopimo posudu i pečemo u rerni 90 minuta na 200° C. Kisele krastavce isećemo na kocke, dodamo u sud sa pavlakom, promešamo a zatim naneseimo na jelo u keramičkoj posudi. Jelo serviramo u dublji tanjir i dekorisemo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 1 pile • 200 ml kisele pavlake • 2 glavice crnog luka
- 2 kisela krastavca • 2 šargarepe • 60 g pirinča
- 1 svež krastavac • 1 tikvica • 1 koren celera
- lovorovi listovi • ulje • so i mleveni crni biber

**komentar**

...ili 'Đenet pile' :)



Priprema: A. Božinovski, Foto: Z. Rabić





komentar

Taman, sezonski :)

## Pile punjeno paprikama

vreme za pripremu  
kompleksnost

80 minuta  
srednja

za 4 osobe

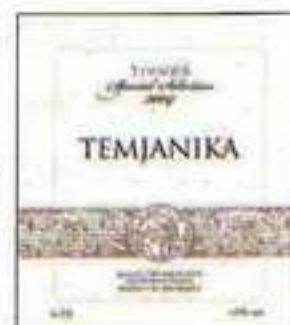
- 4 sveže zelene paprike • 1 pile • 2 grančica celera
- 1 šargarepa • 80 g lenti pršuta • 1 glavica crnog luka
- 150 g mlevenog junećeg mesa • 1 mala kašika timijana • 1 jaje
- 1 kaš. mešavine začina • 100 g kačkavalja • muskatni oraščić
- 2-3 parčeta tost hleba • 200 ml belog vina • 200 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

**P**arčad tost hleba iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. U veći sud krupno izrendamo kačkavalj. Dodamo mleveno meso, mešavinu začina, timijan, malo izrendanog muskatnog oraščića, isceden hleb, lente pršuta isečene na sitniju parčad i sastojke dobro promešamo rukom. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u tiganj dodamo paprike isečene na kocke i šargarepu isečenu na polukrugove. Kada se povrće proprži u tiganj sipamo 100 ml belog vina. Dodamo sitno isečen peršun, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Sadržinu iz tiganja dodamo u sud sa prethodno pripremljenom smesom. Zatim dodamo jaje, promešamo i dobijenim filom napunimo unutrašnjost pileta. Pile posolimo a krajeve bataka učvrstimo kuvarskim koncem da fil ne ispadne prilikom pečenja. Stavimo pile u nauljenu tepsiju u koju sipamo 100 ml belog vina i 200 ml

vode. Poprskamo pile uljem. Pečemo 45 minuta na 200° C. Preostali fil stavimo da se prži u tiganju na zagrejanom ulju. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate. Ispečeno pile presečemo na polovinu i jednu polovinu stavimo na tanjir. Pored pileta serviramo propržen fil iz tiganja. Na fil stavimo jednu rotkvicu zasečenu u formu cveta a na tanjir nanese timijan. Listovima celera na dva kraja tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





## Rolne od belog mesa

vreme za pripremu  
kompleksnost

40 minuta  
laka

za 4 osobe

- 600 g pilećih grudi
- 160 g lenti dimljenog  
svinjskog vrata (pečenice)
- listovi zelene salate • 80 g putera
- 1 pileća kocka za supu
- 1 mala kašika bosiljka • 2 paradajza
- peršun • 1 mala kašika ruzmarina
- 200 g kačkavalja • 2 jaja
- 1 mala kaš. mlevene crvene paprike
- 1 mala kašika žalfije • 100 g prezle
- 100 g brašna • 200 ml belog vina
- ulje • so i mleveni crni biber

**P**ileće grudi zasećemo na polovinu formirajući šnicle. Zatim šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo, pobiberimo, začinito bosiljkom, žalfijom, ruzmarinom i mlevenom crvenom paprikom. Preklopimo šnicle da upiju začine. Kačkavalj isećemo na tanke lente. Jedan paradajz isećemo na krugove. Šnicle otvorimo i na svaku stavimo po jedan list zelene salate. Na svaki list salate poredamo po tri lente dimljenog svinjskog vrata a na njih po tri lente kačkavalja. Na kačkavalj stavimo po dva kruga paradajza. Filovane šnicle uvijemo u rolate. Svaki rolat uvajamo prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu. Pržimo rolate u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Ispržene rolate stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Preostalu masnoću iz tiganja kroz cediljku preručimo u drugi tiganj na šporetu. Zatim neprekidno mešajući

žicom za mučenje u tiganj dodamo belo vino, kocku za supu i puter. Kada se puter i kocka za supu rastope sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Rolate isećemo na parčad koje u krug poredamo na činiju za serviranje koju smo ukasili listovima zelene salate. Parčad rolata prelijemo mešavinom iz tiganja. Dekoriramo cvetom od ljuske paradajza koji stavimo na sredinu činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



### komentar

Vrlo, vrlo ukusno.





## Minjine kućne čarolije



Uređuje:  
Minja Bogdanovski  
iz Kraljeva.

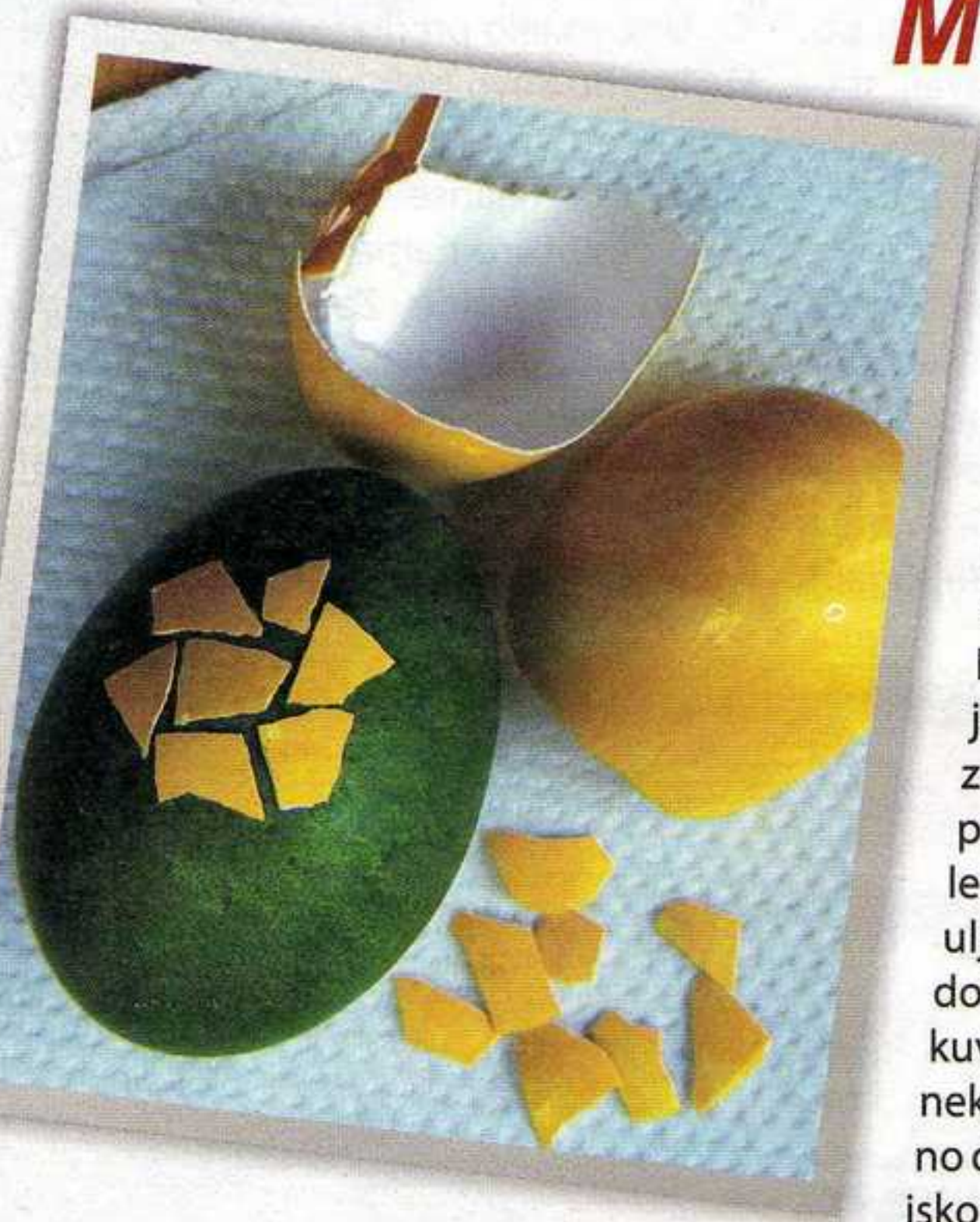
Vaskrs ili Uskrs je veliki hrišćanski praznik. Jedan od glavnih običaja za ovaj praznik je farbanje jaja, što posebno veseli decu. U većini krajeva, Uskršnja jaja se boje na Veliki petak, naročito crvenom bojom, mada se poslednjih godina sve više koriste i druge boje i razni stilovi ukrašavanja. Prvo jaje se tradicionalno boji u crvenu boju i naziva se "čuvarkuća" i ono se čuva u kući, da štiti od nesreće i bolesti.

Deci treba dozvoliti da aktivno učestvuju u pripremi za ovaj praznik, odnosno u farbanju jaja. Njihova mašta i kreativnost će stvoriti prava remek dela. Dajte im voštane bojice da već po kivanom i obojenom jajetu crtaju ili samolepljivi kolaž papir da naprave svoje mozaik jaje. Ova jaja su idealna za decu jer su vesela i jestiva.

### Mozaik jaje

**Potrebno:**  
žuto jaje,  
zeleno jaje,  
lepak.

Obarite jaja i ohladite. Žuto jaje oljuštite i ljusku izlomite na sitne delove. Na komadiće žutog jajeta, stavite lepak i zalepите na zeleno jaje praveći mozaik. Kada se lepak stegne, krpicom i uljem premažite jaje da dobije sjaj. Ako se desi pri kuvanju da vam naprsne još neko jaje u drugoj boji, naravno da i to jaje, tj. ljusku, možete iskoristiti za ovaj mozaik.



### Začarana jaja

**Potrebno:**

- 1 kesica želatina u prahu • 2 kašike graška
- 2 kašike kukuruza šećerca • 1 crvena paprika
- 1 manja šargarepa • listići peršuna • 6-7 jaja

**N**a dnu svakog jajeta napraviti rupu i iscediti jaje. Svaku ljusku od jajeta oprati sa toplom vodom i ostaviti da se osuši. Šargarepu obariti, procediti, a zatim prohladiti i iseckati na manje kockice. Papriku takođe iseckati. Svako jaje napuniti povrćem, ali ne do vrha. Želatinu spremiti prema uputstvu sa



kesice,  
a onda nalijte jaja sa njim.

Jaja stavite uspravno, najbolje u kutiju za jaja ili postolje. Ako nemate trenutno kutiju ili postolje, možete iskoristiti i manje čašice za rakiju. Jaja ostavite na par sati u frižideru da se želatin stegne, a onda pažljivo skinite ljusku.

Sve ovo isto možete spremiti kao što spremate pihtije i onda tom smesom napuniti jaja.





## Uskršnji buket od kolača

Buket koji prvo krasei sto, a onda završi u dečijim stomačićima.

### Potrebno:

- 200 g margarina • 100 g šećera • 1 jaje
- 1 žumance • 1 kašičica praška za pecivo
- 400 g mekog brašna

### GLAZURA • 1 belance • 200 g šećera u prahu

- kašika limunovog soka • 1/2 kašičice gustina

### I JOŠ TREBA • štapići za ražnjiće

- ukrasna saksija • ukrasna trava • stiropor
- celofan • mašna

**M**ikserom umutiti margarin sa šećerom, dodati jaje i žumance i nastaviti sa mučenjem. Dodati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo. Na pobrašenoj radnoj podlozi, oklagijom razvući testo na 5 mm debljine a onda sa modlicama vaditi razne oblike. Ako spremate za Uskrs, to bi bile zeke, patkice, jaja i slično.

U svaki oblik, na dnu staviti po jedan štapić za ražnjiće, ali voditi računa da se oblik ne



deformiše.

Staviti na pleh obložen kuvarskim papirom i peći u zagrejanj rerni na 180 °C oko 12 minuta. Izpečene kolače izvaditi i staviti na rešetku da se skroz ohlade.

Priprema glazure: U odgovarajuću posudu staviti belance i sa viljuškom ga dobro umutiti. Dodavati polako prosejan šećer u prahu i gustin. Na polovinu dodatog šećera staviti i sok od limuna. Sve sastojke viljuškom dobro umutiti i na kraju kad smesa postane gusta i glatka, podeliti je u nekoliko manjih činijica i dodati boju po želji.

Sipati željenu boju u manju kesicu za zamrzivač. Iseći makazama malu rupicu na čošku kese i onda ukrašavati kolače. Kada ste stavili na kolač podlogu od glazure, sačekajte da se ona osuši, pa onda nastavite sa ukrašavanjem sa drugim bojama.



Od stiropora iseći krug kao što je širi deo na saksiji. Krug staviti u saksiju, a onda dršku od svakog kolačića zabosti u njega. Kada ste stavili sve kolačiće, a ne želite da vam se stiropor vidi, pokrite ga sa ukrasnom travom. Saksiju zajedno sa kolačićima uvijte u celofan, stavite mašnu i ukrasite sto. Kolači mogu dugo stajati, tako da ih možete spremati i nekoliko dana pre. Takođe, pogodni su i za dečija slavlja, jer su deci vrlo interesantni.





## TORTA Uskršnje jaje

### Potrebno za tortu:

- 600 g mlevenog plazma kekisa
- 100 g mlevenih orahe • 100 g čokolade • 2 jaja
- 200 g šećera u prahu • 250 g margarina
- 200 ml gaziranog soka sa ukusom narandže

**BUTTER KREM** • 60 g putera • 80 g šećera u prahu

- 1 kašika mleka

**ZA UKRAŠAVANJE TORTE** • 350 g gum paste

- prehrambene boje • gotovi ukrasi za torte

**O**d čvršćeg kartona isecite elipsu malo veću nego što će torta da bude. Sa aluminijumskom folijom obložite karton i dobićete tacnu za vašu tortu.

Jaja, margarin i šećer u prahu izmiksati. Dodati



plazmu, mlevene orahe i 100 g rendane čokolade. Sipati sok i dobro promešati da se smesa izjednači. Staviti smesu na već napravljenu tacnu i oblikovati tortu u obliku jajeta.

Mikserom umutiti puter i šećer u prahu, dodati kašiku mleka i još malo izmiksati. Sa butter kremom premazati celu tortu. Odvojiti 250 g od gum paste i obojiti je sa žutom prehrambenom bojom. Radnu površinu posuti sa šećerom u prahu, staviti gum pastu i oklagijom razviti koru debljine 3-4 mm, da bude malo veća od "jajeta". Prebaciti koru preko torte i rukama je oblikovati.

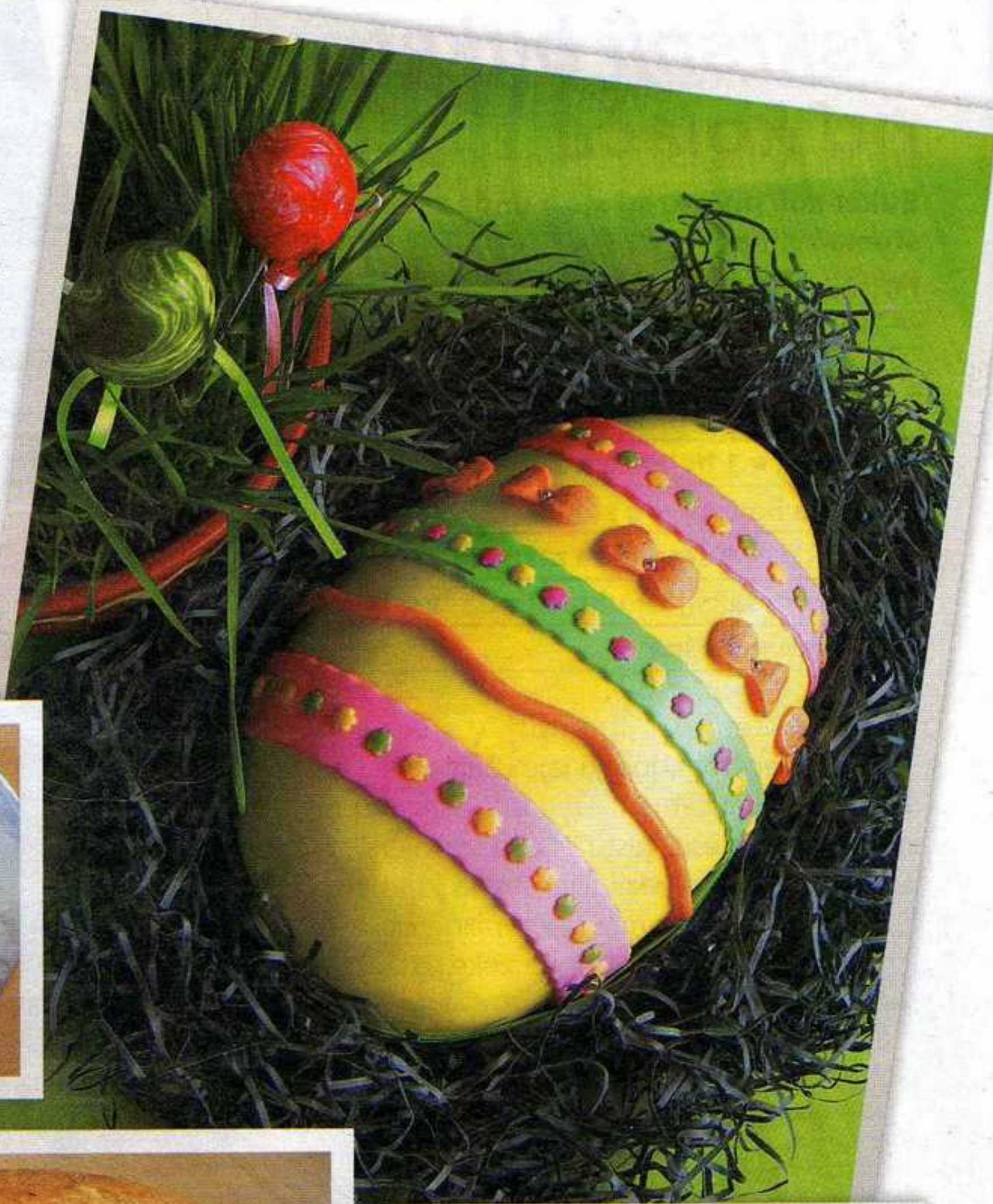
Višak gum paste iseći sa nožem. Ostatak gum paste podeliti na nekoliko delova i u svaki deo dodati drugu boju. Praviti trakice, mašnice i ukra-



siti jaje.

Svakutrakicu, pre nego što je stavite na tortu, sa donje strane pređite vlažnom četkicom da bi se bolje zalepila za tortu. Na kraju, ukoliko želite da torta ima sjaj, premažite je uljem. Umesto gum paste, tortu možete ukrasiti šlagom ili ratluk masom. Ako se odlučite za ratluk masu, nju napravite tako što 100 g ratluka od ruže izgnječite prvo sa viljuškom, a onda postepeno dodajete 200 g šećera u prahu i 1 kašiku gustina i umesite rukama. U početku je masa dosta lepljiva. Kada napravite masu, u nju možete dodati prehrambenu boju po želji i one moraju da budu u prahu. Pre nego što oklagijom razvučete ovu masu, dobro "pošećerite" radnu površinu šećerom u prahu i po potrebi dodajte još.

Višak ratluk mase čuvajte u dobro zatvorenoj kesi ili posudi i onda je uzimajte i koristite po potrebi za razne figurice, cvetiće itd.





## Uskršnje zeke

### Potrebno za 3 zeca:

- 330 g mekog brašna • 130 ml mleka • 45 g margarina
- ½ kesice suvog kvasca • ½ kašičice šećera • 1 kašičica soli
- 2 jajeta • 30 g semenki lana • 5 špageta • 12 zrna bibera

U mlako mleko stavite šećer, kvasac i kašičicu brašna. Ostaviti par minuta da kvasac nadođe. U odgovarajuću posudu stavite jedno jaje, istopljeni margarin i posolite. Dodajte mleko sa nadošlim kvascem i sa brašnom zamесите glatko testo. Posudu sa testom pokriti sa čistom

i napravite trup od zeca. Od drugog dela testa napravite glavu, oči, uši, noge, itd. Kada sastavljate delove tela, na delu gde se oni odiruju, premažite umućenim belancetom, a zatim i celog zeca, sem pantalona, premažite belancetom. Pantalone premažite umućenim žumancetom, a onda pospite semenkama lana. Na tregerima od pantalona, umesto dugmeta stavite crni biber. Biber takođe stavite da budu oči. Isto ovako napravite i druga dva zeca.

Špagete podelite na 4 dela i svaki deo premažite sa žumancem i stavite u pleh za pečenje.

U međuvremenu, rernu zagrejte na 200 °C i u tako zagrejanu rernu stavite da se peku oko 10-12 minuta. Kada su zeke pečene, u svakog zeca zabodite po nekoliko špageta umesto brkova.

Zavežite im mašnice i napišite ime deteta čiji će zeka biti. Kao i uz šarena Uskršnja jaja, tako i uz ove zeke, deca će uživati na Uskršnje jutro.



krpom i ostaviti 30 minuta da testo nadođe.

Nadošlo testo premесите i podelite na 6 jednakih delova. Zeka odmah sastavljajte na plehu pripremljenom za pečenje, da bi ste izbegli kasnije teško premeštanje zeca sa radne površine u pleh. Za svakog zeca potrebna su dva dela. Od ta dva dela, jedan deo odvojite



## Uskršnji venčici

Napraviti testo kao po receptu za „Uskršnje zeke“. Nadošlo testo premесите, a onda od njega otkidati male loptice. Od svake loptice napraviti trakice oko 23 cm dužine i prst debljine. Sastaviti po dve trakice i onda ih zajedno uvrstiti, tj. uviti u pletenicu. Krajeve spojiti u krug. Venčice složiti na pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti venčice 10-15 minuta da narastu, a onda ih premazati umućenim jajetom. Kažiprst umočiti u jaje, a onda u susam. Na svaki deo pletenice ostaviti otisak sa susamom. Peći u zagrejanom rerni na 200 °C. Pečene venčice ostaviti da odstoje i da se dobro ohlade, a onda u svaki venčić staviti po jedno ofarban jaje i poslužiti za Uskršnji doručak.





## Torta Mila

**vreme za pripremu** 60 minuta  
**kompleksnost** srednja

### ZA PATIŠPANJ

- 200 g mlevenih badema • 5 jaja
- 250 g čokolade za kuvanje
- 80 g šećera • 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo • 80 g putera
- 2 kašike soka od narandže

### ZA FIL • 200 g mlečne čokolade

- 250 ml slatke pavlake

### ZA UKRAŠAVANJE

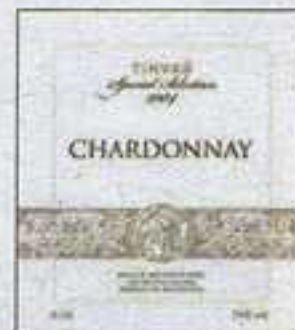
- 200 ml slatke pavlake

**P**ripremamo patišpanj. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. U sud za mućenje stavimo puter, šećer, žumanca, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodamo sok od narandže, prašak za pecivo, mlevene bademe, ohlađenu rastopljenu čokoladu i mešamo varjačem dok ne dobijemo homogenu smesu. Dodamo mikserom izmućena belanca, promešamo varjačem i testo za patišpanj preručimo u okrugli kalup namazan puterom. Pečemo 20 minuta na 180° C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku i kada pavlaka provri sklonimo sa šporeta. Dodamo mlečnu čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo varjačem dok se čokolada ne rastopi. Kada se krem ohladi preručimo ga u sud za mućenje i mutimo mikserom dok ne postane penast. Ispečen

patišpanj stavimo na tacnu za tortu i na gornju površinu naneseemo fil. Mikserom izmutimo 200 ml slatke pavlake u čvrst šlag. Šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo stranice a zatim i gornju površinu torte. Na šlag naneseemo šarene šećerne mrvice. Na sredinu torte stavimo jednu šećernu ružu a oko nje poređamo čokoladna jaja.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



### komentar

... em draga, em ukusna







## Prolećna torta sa narandžama

vreme za pripremu  
kompleksnost

50 minuta  
srednja

**P**ripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa belancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi a zatim dodamo žumanca. Nastavimo da mešamo varjačem i dodamo mlevene orahe, brašno, i sitno izrendanu koru naranče. Mešamo dok se sastojci ne sjedine a potom smesu preručimo u okrugli nauljen kalup. Pečemo 20 minuta na 180° C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo šećer, promešamo i kada se šećer rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Vrelim mlekom prelijemo orahe, promešamo, dodamo sok od narandže i kakao i promešamo. Zatim dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj sećemo po dužini na dva jednaka dela. Prvi deo premažemo filom, stavimo drugi deo i filom premažemo celu tortu. Stranice torte oblepimo krupno izrendanom čokoladom i stavimo tortu na tacnu. Slatku pavlaku mikserom umutimo u čvrst šlag. Šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo gornju

### komentar

E, ovo je dekoracija... :)

### SAVET

Ako imate preostali šlag možete ga kuvarskim špricom oblikovati u loptice na aluminijumskoj foliji i tako ostaviti da se zamrznu. Zatim ih možete koristiti po potrebi, recimo za deserte ili za kafu.

**ZA PATIŠPANJ** • 6 jaja • 6 kašika šećera • 1 narandža

• 6 kašika mlevenih orahe • 3 kašike oštrog brašna

**ZA FIL** • 250 g šećera • 300 ml mleka • 250 g putera

• 200 g mlevenih orahe • 1 kašika kakao

**ZA UKRAŠAVANJE** • 250 ml slatke pavlake • 100 g višanja bez koštica

• 2 kivija • 100 g bresaka iz kompota • 1 narandža

površinu torte sa tri koncentrična kruga. Breske isećemo na tanke polukrugove. Parčad breske poredamo između prva dva kruga šlaga. Kivi oljuštimo i isećemo na polukrugove. Polukrugove kivija poredamo između drugog i trećeg kruga šlaga. Na sredinu torte nanese višnje. Narandžu isećemo na tanke polukrugove od kojih pravimo forme u vidu osmica. Forme od narandže poredamo po krajevima gornje površine torte.

U ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i-pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!







## komentar

Još manja je Veveričica.

## Torta Veverica

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
srednja

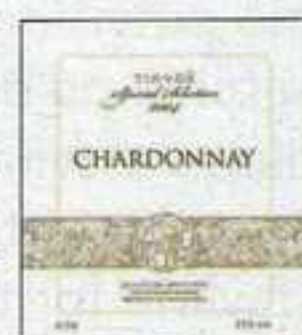
- 100 g čokolade za kuvanje
- 150 g putera
- 120 g drobljenih lešnika • 3 jaja
- 120 g drobljenih badema • 1 limun
- 350 g šećera • 500 ml slatke pavlake

**U** sud za mućenje stavimo puter, 200 g šećera i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Dodamo žumanca i izmutimo mikserom. Zatim u sud dodamo sitno izrendanu koru limuna, drobljene bademe, 50 g krupno izrendane čokolade i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Dodamo mikserom izmućena belanca, promešamo i testo preručimo u četvrtastu keramičku posudu za pečenje namazanu puterom. Pečemo 25 minuta na 180° C. U šerpu, na šporetu, stavimo 150 g šećera, mešamo kašikom dok se šećer ne karamelizira. Sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo drobljene lešnike, promešamo i smesu naneseemo na aluminijumsku foliju. Izravnamo površinu i ostavimo smesu da se ohladi i stegne. Ohlađeni karamel lomimo na parčad i sameljemo u mašini za mlevenje oraha. Nekoliko parčadi karamela ostavimo na stranu. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst

sneg, dodamo samljeveni karamel, promešamo i deo dobijenog šlaga naneseemo na ispečen patišpanj. Sečemo tortu na kocke. Dva parčeta serviramo na tanjir. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i dekoriramo parčad torte. U šlag zabodemo nekoliko parčadi karamela. Dekoraciju završimo sitno izrendanom čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





# Sultan torta

vreme za pripremu

60 minuta

kompleksnost

srednja

**ZA PATIŠPANJ** • 10 jaja • 250 g šećera

• 200 g mlevenih oraha

• 3 kašike brašna • 2 kašike ulja

• 40 g čokolade za kuvanje

**FIL SA ŠLAGOM** • 1 l slatke pavlake

• 150 g čokolade za kuvanje

• 100 g šećera • 2 kes. vanilin šećera

• 2 kesice učvršćivača za šlag

**ČOKOLADNI FIL** • 100 g šećera • 2 jaja

• 100 g čokolade za kuvanje

• 100 g putera

• 50 g mlev. oraha - za ukrašavanje

## komentar

Kapama, turli tava...  
logično tu je i sultan.

**P**ripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u veći sud a žumanca u sud za mučenje. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca i u izmučena belanca dodamo preostali šećer. Mutimo dok se šećer ne rastopi. U sud sa izmučenim belancima dodamo izmučena žumanca i promešamo varjačom. Zatim dodamo ulje, mlevene oraha, brašno, krupno izrendanu čokoladu i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Smesu preručimo u okrugli kalup namazan puterom. Pečemo 20 minuta na 180° C. Pripremamo fil sa šlagom. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. U većem sudu mikserom izmutimo slatku pavlaku. Dodamo učvršćivač za šlag, vanilin šećer, šećer i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Zatim dodamo ohlađenu rastopljenu čokoladu i izmutimo mikserom. Pripremamo čokoladni fil. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo 100 g šećera i mutimo mikserom

dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru. Čokoladu lomimo na parčad i dodamo u sud. Kada se čokolada rastopi a krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo krem da se ohladi. U ohlađen krem dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj isečemo po dužini na 3 jednaka dela. Na prvi deo naneseemo fil sa šlagom. Zatim stavimo drugi deo pa i njega nafljuemo istim filom. Na fil stavimo treći deo. Zatim celu tortu premažemo filom sa šlagom. Donju polovinu stranice torte oblepimo mlevenim orasima i stavimo tortu na tacnu. Čokoladnim filom punimo kuvarski špric i ukrašimo krajeve gornje površine a zatim i stranice torte. Kriške mandarina u krug poređamo do čokoladnog fila na gornjoj površini torte. Preostalim filom sa šlagom punimo kuvarski špric i u formu kuglica naneseemo fil do kriški mandarina. Na sredinu torte naneseemo mlevene oraha.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte soljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: T. Stoklić, Foto: M. Petrović





## Pijani Isidor

**vreme za pripremu** 50 minuta  
**kompleksnost** srednja

- 150 g putera • 150 g šećera
- 5 jaja • 100 g kokosovog brašna
- 50 g brašna • 1 kašika kakaoa
- 200 g marmelade od kajsija
- 100 g šećera u prahu • 50 ml ruma
- 1 mala kašika praška za pecivo
- 5 kašika vode • 50 ml mleka

**U** sudu za mućenje mikserom mutimo puter i šećer, dok puter ne postane penast. Dodamo 5 žumanaca, kakao, prašak za pecivo i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodamo vodu, polovinu pripremljenog kokosovog brašna, mikserom izmućena belanca i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Okrugli kalup obložimo kuvarskim papirom i preručimo testo u kalup. Pečemo 20 minuta na 180° C. U sud stavimo preostalo kokosovo brašno, šećer u prahu, rum, prelijemo zagrejanim mlekom i promešamo. Ispečen

kolač izvadimo iz kalupa, odstranimo papir i premažemo marmeladom. Na marmeladu naneseemo smesu sa kokosovim brašnom. Sečemo jedno parče kolača, serviramo na tanjir i prelijemo razređenom marmeladom od kajsija.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



### komentar

... njegov problem :)

miro T. Stolkovski, Foto: A. Zdravković





**komentar**

Em brzo, em ukusno.

## Fina bombonjera

vreme za pripremu  
kompleksnost

20 minuta  
laka

- 200 g bele čokolade • 50 g kokosovog brašna
- 100 g putera • 20 kom. nefilovanog manjeg keksa
- 50 g srebrnih šećernih kuglica
- 50 ml likera od višanja • 70 ml slatke pavlake
- 20-ak papirnih korpica

**B**elu čokoladu izlomimo na parčad i rastopimo na pari. U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku, dodamo liker, puter, mešamo žicom za mučenje i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Neprekidno mešajući žicom u sud sa rastopljenom čokoladom dodamo vreo krem. Kada se smesa sjedini ostavimo da se ohladi. U šerpu, na šporetu, stavimo kokosovo brašno. Mešamo varjačom dok kokosovo brašno ne dobije žućkastu boju a zatim sklonimo šerpu sa šporeta. U svaku papirnu koricu stavimo po jedan keks. Ohlađenom smesom punimo kuvarski špric a zatim smesom punimo korpice. Na bombone nanese srebne šećerne kuglice a zatim proprženo koko-

sovo brašno. Korpice sa bombonama serviramo na tanjir formirajući Finu bombonjeru.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





## komentar

E, ovo je prolećni desert :)

Pripremio: T. Stojković, Foto: M. Petrović



## DA LI ZNATE?

Crna čokolada ima 8 puta više antioksidansa nego jagode

## Čokoladni rolat sa kajsijama

vreme za pripremu  
kompleksnost

60 minuta  
srednja

**ZA PATIŠPANJ** • 3 kašike kakaoa • 5 jaja • 125 g šećera u prahu

**ZA BELI FIL** • 450 ml slatke pavlake • 100 g čokolade za kuvanje

**ZA ČOKOLADNI FIL** • 1-2 kašike konjaka • 300 ml slatke pavlake

• 350 g čokolade za kuvanje

**ZA UKRAŠAVANJE** • 100 g kajsija iz kompota

• 1 kivi • 150 g marmelade od kajsija

**P**ripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u veći sud a žumanca u sud za mućenje. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom mutimo belanca, dodamo preostali šećer i mutimo dok belanca ne dobiju potrebnu čvrstinu. U sud sa izmućenim belancima dodamo izmućena žumanca i kroz cediljku dodamo kakao. Mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15-ak minuta na 180° C. Pripremamo čokoladni fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml slatke pavlake i konjak. Posle 2-3 minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta i dodamo 350 g čokolade za kuvanje izlomljenu na kocke. Mešamo varjačem dok se čokolada ne rastopi. Ostavimo da se ohladi a zatim izmutimo mikserom. Pripremamo beli fil. U sudu za mućenje mikserom izmutimo 450 ml slatke pavlake u čvrst sneg. Ispečen patišpanj premažemo marmeladom

od kajsija a zatim šlagom. Na šlag krupno izrendamo 100 g čokolade. Pomoću kuvarskog papira filovani patišpanj uvijemo u rolat. Odstranimo papir i ceo rolat premažemo čokoladnim filom. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i sredinu rolata dekorišemo šlagom u vidu kuglica. Kajsije isečemo na parčad, od svakog parčeta formiramo cvet koji stavimo na svaku kuglicu šlaga. Oko svakog cveta stavimo po dva tanka polukruga kivija.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





## Kocke sa bananama

vreme za pripremu 50 minuta  
kompleksnost srednja

**ZA PATIŠPANJ** • 6 jaja • 100 g šećera

• 3 kašike vode • 50 g brašna

• 15 g kakaoa

• pola kesice praška za pecivo

**ZA FIL** • 300 ml mleka • 150 g putera

• 35 g oštrog brašna • 50 g šećera

• 100 g čokolade za kuvanje

**ZA UKRAŠAVANJE** • 4 banane

• 2 kesice praška za šlag

• 50 g seckanih badema

• 200 ml mleka • čokoladni preliv

**P**ripremamo patišpanj. U sud za mućenje polupamo jaja i dodamo šećer. Mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim u sud dodamo vodu, brašno, prašak za pecivo, kakao i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180° C. Pripremamo fil. U veći sud stavimo oštro brašno, šećer, malo mleka i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Preostalo mleko sipamo u šerpu na šporetu. Dodamo čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo da se čokolada brže istopi. U provrelo mleko, neprekidno mešajući žicom za mućenje, dodamo razmekšano brašno. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se krem ohladi. U ohlađen krem dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Ohlađeni patišpanj izvadimo iz tepsije, odstran-

imo papir i premažemo filom. Na fil nanesimo banane isečene na krugove. U sud sipamo 200 ml mleka, dodamo 2 kesice praška za šlag i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Šlag nanesimo na banane i izravnamo površinu. Sečemo kolač na kocke. Jednu kocku serviramo na tanjir i dekoriramo čokoladnim prelivom i seckanim bademima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



### komentar

Tope se u ustima...



### SAVET

Meko brašno koristite za pite, hleb pogače i kolače, a oštro za rezance, kisele štrudle, zaprške, umake i kremove.



## Ljubljeno oko

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

**U**sud za mučenje stavimo puter, šećer, brašno, belo vino i slatku pavlaku. Zatim dodamo žumanca i sitno izrendanu koru limuna. Mutimo sastojke mikserom, mešalicama za testo. Premesimo testo na pobrašnjenoj radnoj površini a zatim oklagijom od testa razvučemo koru. Kalupom od testa vadimo okrugle forme i ređamo u nauljenu tepsiju. Mikserom izmutimo belanca u čvrst sneg i napunimo kuvarski špric. Pomoću šprica na svaku formu naneseemo izmučena belanca. Na belanca naneseemo drobljene bademe. Pečemo 15 minuta na 180° C. Na ispečene kolače pomoću male kašike naneseemo marmeladu koja predstavlja oko.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selec-

- 280 gr putera • 350 g brašna • 140 g šećera • 2 jaja
- 1 limun • 1 kašika belog vina • 1 kašika slatke pavlake
- 50 g drobljenih badema • 2 kašike marmelade od kajsija

### komentar

Crveno oko, ispade da je Isidorovo :)



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

tion! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

## Biskupski hleb

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

laka

**U**sudu za mučenje mutimo jaja i šećer dok se šećer ne rastopi. Produžimo da mešamo varjačom i dodamo sitno izrendanu koru narandže, brašno, gustin, drobljene lešnike, suvo grožđe, brendi, cimet, prašak za pecivo, sitno isečene suve šljive i mešamo dok ne dobijemo homogenu smesu. Unutrašnjost pravougaonog kalupa namažemo puterom a dno obložimo kuvarskim papirom. Preručimo testo u kalup i izravnamo površinu. Pečemo 30 minuta na 180° C. Pečen hleb izvadimo iz kalupa, odstranimo papir i celu gornju površinu premažemo marmeladom. Zatim na hleb naneseemo sitno izrendanu čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI  
**TIKVEŠ**

- 120 g brašna • 120 g šećera • 50 g gustina
- 1 prašak za pecivo • 3 jaja • 50 g čokolade za kuvanje
- 120 g suvih šljiva bez koštica • 50 ml brendija
- 150 g drobljenih lešnika • 100 g suvog grožđa • 1 narandža
- 1 kesica cimeta • 4 kašike marmelade od kajsija

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

### komentar

Lepo i ukusno.





# Slatko Uskršnje jagnje

vrema za pripremu

60 minuta

kompleksnost

srednja

- 400 g brašna • 110 g šećera
- 1 sveži kvasac • 1 vanilin šećer
- 450 ml mleka • 2 jaja
- 3 kašike meda • 1 kašika ruma
- 50 g putera • 1 jaje • 50 g prezle
- 100 g mlevenog maka
- 3 kašike šećera u prahu • 1 limun

## komentar

Bio bi totalni promašaj da nismo ovo napravili za ovaj broj.

U šerpu na šporetu sipamo malo mleka da se zagreje. U zagrejano mleko stavimo kvasac i promešamo. U veći sud stavimo brašno, puter, rum, 2 jaja, 1 kašiku meda, promešamo, dodamo kvasac sa mlekom i mesimo testo rukom. Ostavimo testo da naraste. U šerpu, na šporetu, sipamo preostalo mleko, dodamo šećer, vanilin šećer, sitno izrendanu koru limuna i preostali med. Kada se šećer rastopi dodamo mak, prezlu, promešamo i kada fil dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini, odsečemo jedno parče i sklonimo na stranu. Od preostalog testa oklagijom razvučemo koru. Na koru naneseemo fil po celoj površini. Filovanu koru uvijemo u rolat. Rolat zatim sečemo na parčad. Testo koje smo stavili na stranu podelimo na dva dela i od delova

formiramo glavu jagnjeta koju stavimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Od parčadi urme formiramo oči na glavi jagnjeta. Zatim u tepsiju redamo parčad rolata formirajući telo jagnjeta. Ostavimo da odstoji 30-ak minuta. Pečemo 35 minuta na 180° C. Slatko Uskršnje jagnje serviramo na činiju.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Priprema: J. Stojković, Foto: M. Petrović



## Pariski puding

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

**J**a polupamo i odvojimo balanca od žumanaca. Balanca stavimo u veći sud a žumanca u sud za mućenje. U sud sa žumancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim u sud krupno izrendamo čokoladu. Mikserom izmutimo balanca u čvrst sneg. Izmućena žumanca sa čokoladom dodamo u sud sa izmućenim belancima, promešamo, smesu preručimo u matalni sud koji stavimo na paru. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo krem da se ohladi. Ohlađenim kremom punimo čaše za desert. Slatku pavlaku mikserom umutimo u čvrst šlag. Šlagom punimo kuvarski špric a zatim dopunimo čaše šlagom. Pariski puding dekoriramo malim čokoladnim jajima i seckanim bademima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 1 kašika putera • 3 kašike prezle • 6 jaja • 100 g šećera
- 3 kašike kakaoa • 100 g čokolade za kuvanje
- 200 ml slatke pavlake • 2 kašike šećera u prahu

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



**komentar**

Mora da je iz Pariza :)

## Filovani keksi sa bademima

vreme za pripremu  
kompleksnost

30 minuta  
laka

**U**sud za mućenje stavimo brašno, šećer, vanilin šećer, mlevene lešnike, puter, jaje i mutimo mikserom mešalicama za testo. Na pobrašnjennoj radnoj površini testo premesimo, i pomoću oklagije razvučemo koru. Nabrašnjenim okruglim kalupom vadimo forme i ređamo u tepsiju. Pečemo 15 minuta na 180° C. Eurokrem razredimo u šerpi na šporetu. Jedan keks premažemo razređenim eurokremom na koji zalepimo drugi keks. Na isti način pripremimo kekse od polovine formi. Drugi deo formi filujemo na isti način ali marmeladom. Na kolače sa eurokremom nanese malo eurokrema na koji stavimo po jedan ceo badem. Na kolače sa marmeladom, pomoću cediljke, nanese šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

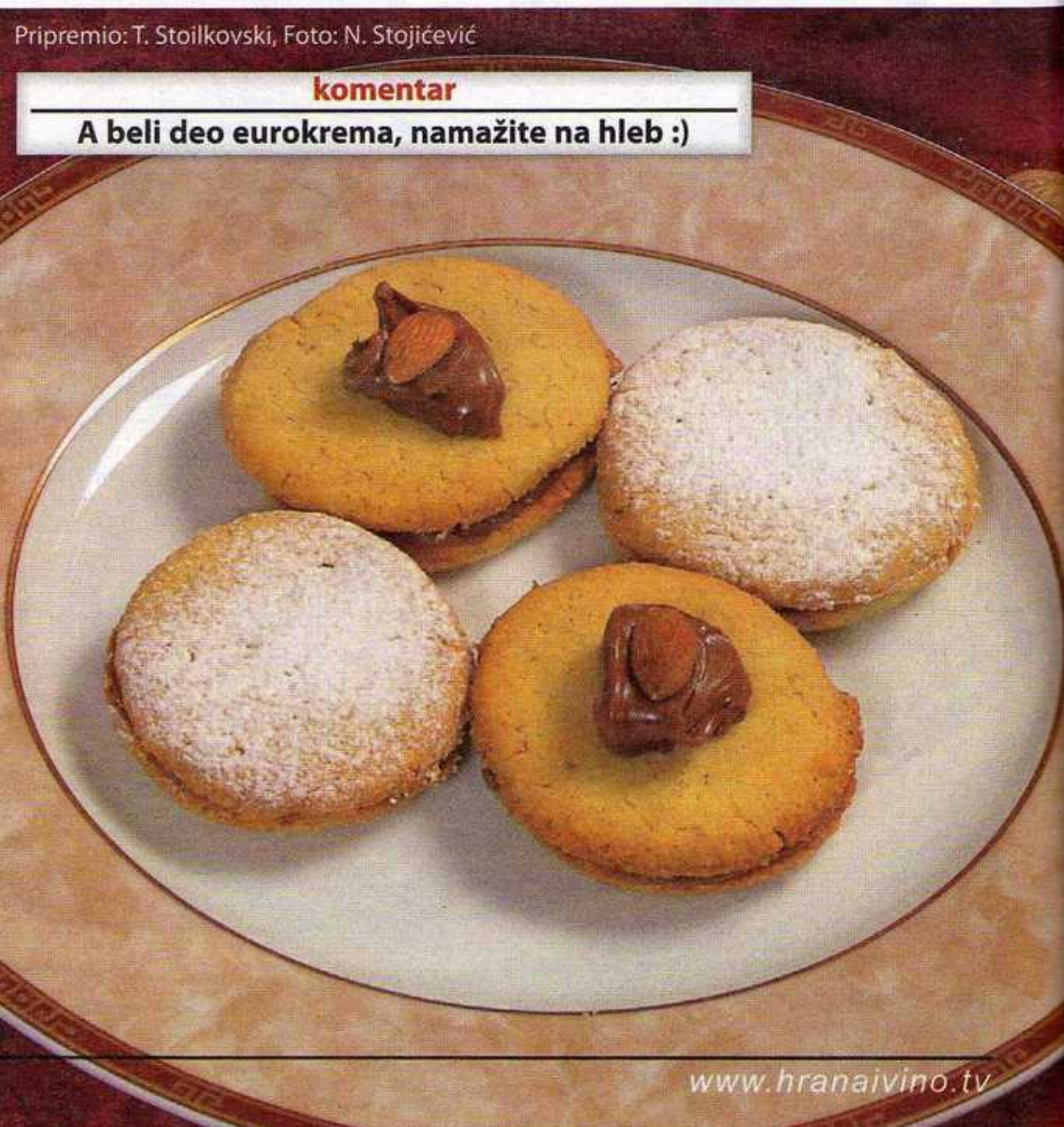
Prijatno!

- 400 g brašna • 200 g šećera • 1 vanilin šećer • 250 g putera
- 1 jaje • 150 g mlevenih lešnika
- 100 g marmelade od kajsija • 100 g šećera u prahu
- 100 g badema • 100 g braon eurokrema

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

**komentar**

A beli deo eurokrema, namažite na hleb :)



VINARSKI PODRUMI  
**TIKVEŠ**



## Fiškali

**vreme za pripremu** 30 minuta  
**kompleksnost** laka

- 200 g mlevenih lešnika • 5 jaja
- 80 g čokolade za kuvanje
- 100 g putera
- 150 g šećera • 150 g šećera u prahu

**P**ripremamo patišpanj. Polupamo 5 jaja i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u sud za mućenje i mutimo mikserom. U izmučena belanca postepeno dodajemo šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene lešnike i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Pravougaonu tepsiju namažemo puterom i prurčimo testo u tepsiju. Izravnamo površinu. Pečemo 10 minuta na 200° C. Čokoladu izlomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. U sud za mućenje stavimo 5 žumanaca, šećer u prahu, puter i mutimo mikserom dok fil ne postane penast. Zatim dodamo ohlađenu rastopljenu čokoladu i izmutimo mikserom. Ohlađen patišpanj premažemo filom i vratimo tepsiju u rernu. Pečemo

još 10-ak minuta na istoj temperaturi. Sečemo kolač na parčad, jedno parče serviramo na tanjir i dekoriramo čokoladnim prelivom, čokoladnim mrvicama i sa 5 celih badema.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Pripremio: T. Štokovski

### komentar

Veoma kreativna dekoracija :)



**BOBAR**<sup>®</sup>  
radio



## Medeno srce

**vreme za pripremu** 40 minuta  
**kompleksnost** laka

U sud za mućenje stavimo mleko, griz i izmutimo mikserom. Zatim dodamo cimet, gustin, prašak za pecivo i mutimo dok se sastojci ne sjedine. Kalup u formi srca obložimo kuvarski papirom i preručimo testo u kalup. Pečemo 30 minuta na 180° C. Izvadimo patišpanj iz kalupa, odstranimo papir i stavimo patišpanj na tacnu za tortu. Premažemo patišpanj džemom a zatim čokoladnim prelivom. Na krajeve gornje površine naneseemo kokosovo brašno. Na sredinu naneseemo drobljene bademe u formu srca. Dekoraciju završimo šećernom orhidejom na sredini Medenog srca.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



- 200 g griza • 200 ml mleka • 4 kašike gustina • 1 mala kašika cimeta
- 2 kesice praška za pecivo • 6 kašika džema od kajsija • čokoladni preliv

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



**komentar**

... a meda nigde!

## Kolač sa suvim šljivama

**vreme za pripremu** 50 minuta  
**kompleksnost** laka

U sud za mućenje stavimo puter, šećer, 3 jaja, 2 vanilin šećera, brašno, prašak za pecivo i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Testo stavimo u nauljenu vatrostalnu posudu i izravnamo površinu. Preostalih 5 jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u sud za mućenje i mutimo mikserom. Dodamo preostali vanilin šećer i mutimo dok ne dobijemo čvrst sneg. Zatim dodamo isečene suve šljive, rum, kokosovo brašno i mešamo varjačem dok ne dobijemo homogeni smesu. Smesu naneseemo na testo. Pečemo 30 minuta na 180° C. Sečemo kolač na parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM  
**TIKVEŠ**

- 200 g putera • 100 g šećera • 4 kesice vanilin šećera
- 8 jaja • 250 g brašna • 150 g kokosovog brašna
- pola kesice praška za pecivo
- 700 g suvih šljiva bez koštica • 1 kašika ruma

**komentar**

Ništa posebno.



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



**komentar**

Sve u jednom - i kafa i kolač.



## Košnice sa kremom od kafe

vreme za pripremu  
kompleksnost

40 minuta  
laka

**P**ripremamo patišpanj. U sud za mućenje stavimo brašna, puter, šećer u prahu, gustin, mlevene lešnike, 4 žumanca i mutimo mikserom mešalicama za testo. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo a zatim od testa oklagijom razvučemo koru. Pomoću kalupa vadimo okrugle forme i ređamo u nauljenu tepsiju. Svaku formu na više mesta izbockamo viljuškom. Pečemo 15 minuta na 180° C. Pripremamo fil. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i neprekidno mešajući varjačom dodamo instant kafu i čokoladu izlomljenu na parčad. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo krem da se ohladi. U sudu za mućenje mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Ohlađenom kremu dodamo puter

**ZA PATIŠPANJ** • 200 g brašna • 40 g gustina

• 60 g šećera u prahu • 140 g putera

• 40 g mlevenih lešnika • 4 jaja

**ZA FIL** • 6 jaja • 150 g šećera • 1 kaš. instant kafe

• 100 g čokolade za kuvanje • 100 g putera

**ZA UKRAŠAVANJE** • 300 ml slatke pavlake

i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Filom punimo kuvarski špric i nanesimo na svaku ispečenu okruglu formu. Zatim kuvarski špric punimo šlagom i šlag nanesimo na fil formirajući košnice. Na svaku košnicu nanesimo šarene šećerne mrvice.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





komentar  
Dioptrija 5+.

## Kolač Naočale

vreme za pripremu  
kompleksnost

70 minuta  
srednja

- 200 g mlevenih oraha • 400 g brašna
- 100 g mlevenog maka • 100 g suvog grožđa
- 100 g šećera u prahu • 370 g šećera
- 1 limun • 1 vanilin šećer • 2 jaja • 130 g putera
- 1 kesica suvog kvasca • 1 mala kašika cimeta
- 350 ml mleka • 50 ml ruma

U veći sud stavimo brašno, suvi kvasac, 120 g šećera, 2 žumanca, sitno izrendanu koru limuna, 50 g rastopljenog putera, 200 ml mlakog mleka i mesimo sastojke rukom. Ostavimo testo da odstoji 30-ak minuta. U sud sa mlevenim orasima dodamo 50 g suvog grožđa, rum, 150 g šećera, pola kesice cimeta, vanilin šećer, sitno izrendanu koru limuna, prelijemo sastojke sa 100 ml zagrajanog mleka i promešamo. U drugi sud stavimo mak, 100 g šećera, preostali cimet i suvo grožđe, prelijemo sastojke sa 50 ml vrelkog mleka i promešamo. Na pobrašnjenj radnoj površini od testa oklagijom razvučemo koru. Kору premažemo sa preostalih 80 g putera. Jednu polovinu kore premažemo filom sa mlevenim orasima a drugu filom sa makom. Prvu polovinu uvijemo u rolat od mesta gde počinje fil sa makom. Zatim uvijemo i drugu polovinu tako da se rolati dodiruju. Pravougaoni kalup

namažemo puterom. Stavimo kolač u kalup i ostavimo da odstoji 20-ak minuta. Pečemo 40 minuta na 160° C. Ispečen kolač sečemo na parčad. Parčad kolača stepenasto poredamo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služići se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

